Napoli: Vincenzo Flauto, 1769

IL BUON USO

DEL THE, DEL CAFFE, DEL CIOCCOLATO

Per regolarne l' uso famigliare, e per valersene per la preservazione, e guarigione delle malatie

D I

NCESCO MERLI

MEDICO DELLI ESERCITI,
SPEDALI DI S. M. IL RE
ELLE DUE SICILIE.

NDA IMPRESSIONE

Separata dalle altre opere.

EL THE.

LA parola The, o Te è originalmente Cineſe, ed è il nome dell' arbuſcello, che ne ſomminiſtra quelle picciole frondi, donde ſi fa la calda bevanda di ıe. Il The ſi diſtingue in tre he Imperiale, che comunica n color gialliccio, e per queſta ien dagli Olandeſi, e dagl' In- ıato così, perchè il color gial- color pregiato dall' Imperador del- Cina: The verde, che è più comune dell'Imperiale, e The Boè, o Bu, ch'è il più ordinario, e porge all'acqua un color bruno; e queſt' ultimo è quello, che nell' Italia più comunemente ſi adopra. Vedi su della ſtoria di tal pianta ciò, che

dottamente ne ſcriſſe il Sig. Kaemfero (1); non eſſendo di queſto luogo il diffonderſi su la pianta, ma su dell' uſo.

Queſto alcuni confuſero colla foglia del Sumach, avendo ancora queſt' arbuſto foglie dentate, odoroſe, ed amaraſtre, come quelle del The. Sono però le fron del Sumach molto più ſimili alle f dell' olmo, che a quelle del The quali ſono più ſtrette, e più dent quelle del Sumach: Il frutto poi d mach è unicapſulare, (per ſerv termine Botanico), ed è tricapſul lo del The: Taluni preſero a arbuſto del The il Chamaeleagr doneo.

L' arbuſto del The ſi ſemin ſpianta: ſi ſemina ſcavando la te, od otto pollici di profon ducendovi quaranta, o cin tutti inſieme, ſi ricopre la buca e difendendoli nel tempo più fre una ſtuoja di paglia, ſi facilita, e ſi ottiene, che da tal novero di ſemi dieci, o quindici ne naſcano. Queſti ſi fanno creſcere tutti inſieme, perchè ſi crede, che

(1) *Amœnitates Exoticæ*.

che le lor foglie ſieno migliori, e più alte, qualora naſcono più affollati tra loro. Si laſcian creſcere per tre anni, dopo del qual tempo ſi hanno per mature le frondi, le quali per lo più ſi raccolgono in Aprile. Si traſpianta poi come ogn'altro giovane arbuſcello, ma coll' uſare le maggiori cautele, onde il freddo non lo danneggi. Il clima freddo non è perciò il più proprio per queſta pianta; ond' è, che nelle più temperate Regioni dell'Europa potrebbe traſpiantarſi, ed allignare, e non eſſer forſe inferiore a quello, che a noi perviene dall' Indie. Non credo però, che ſia ſtato mai coltivato il The in Europa, perchè eſſendo i ſuoi ſemi oleoſi, facilmente invietiſcono prima d' arrivare a' noſtri Paeſi, nè ſono più atti a vegetare.

Naſce il The, e ſi mantiene più facilmente fra le pietre, nelle falde de' monti, ed all' aſpetto del mezzogiorno.

Si vuole, che non ſempre ſerbi la figura d' arbuſto, benchè da ogni Botanico per tale ſi reputi. Alcuna volta creſce in iſtraordinaria altezza, e groſſezza (1); lo

(1) *Enciclop. dell' Arti, e Scienze tom.* VIII. *P.* 2. *pag.* 405.

che certamente dipende dalla diverſa coltura , e dalla differente natura del terreno . Se queſti ajuti difettano, recano ſicuramente oltraggio alla pianta, ed in certo modo la intiſichiſcono , e per la ragione iſteſſa, se queſti ajuti ſono perfetti, poſſono migliorare la pianta , e promuoverne la ſua maggiore grandezza .

Nel Regno di Siam creſce ſempre in figura d' arbuſto , e porta con se tutti i pregj di quello del Giappone, lo che atteſtarono gli Ambaſciadori di quel Monarca mandati al Re di Francia fin dall' anno 1638. (1) .

Intorno alle ſpecie di queſta pianta non ſono concordi i Relatori . I Botanici ne contano cinque , e più ſpecie (2) : I Chineſi ne

(1) *Blegn. pag.* 15.

(2) *The Sinenſium , ſive Thſcia Japonenſium Bregn. Cent.* 1. *cap.* 52. *Alter Bregn. Ray Hiſtor.* 2. 1619. *Evonym. adfinis arbor Orientalis nocifera, flore roſeo. Pluck. Phytog. tab.*88. *fig.*6. *Almag.*139. *The Chinenſs.* , *ſive Thſcia Japonenſium . Hort. Amſt.* 334. *Chaa herba in Iaponia & B. P.* 247. *Styrac.* & *Evonym. media adfinis The .*

ne distinguono varie, gl' Inglesi ne usano di sei specie (1). I più moderni Botanici però riducono tutte le specie a due, l'una dicono *Bohea*, e l'altra *Viridis*.

Intorno alle varie specie, che sono in uso e nella China, e nell'Indie, ed alle diverse sorte, che sono in Europa, e che usano gl' Inglesi, dico, che tutte sono di un' albero istesso; e che dal tempo di raccoglierle, e dal modo di prepararle, e di conservarle queste differenze risultano (2).

Ha parte ancora in queste diversità il terreno, il tempo, e l'avida malizia più d' ogni altro.

Il vero The del Giappone è infinitamente migliore del vero The dell' India: quel del Giappone fu creduto fiore di The, lo che non può dirsi, per non essersene mai veduto in Europa, quantunque i Nazionali del Giappone per cambio di alcune piante Europee, alle quali essi attribuiscono maggiori virtù, che non rico-

(1) *The Bohea. The Congo. The peco, The vende. The Singlo. The Imperial. The Hegnam.*

(2) *Vedi Monf. Dale.*

nofcono nel The loro , dieno il miglior The, che abbiano, il quale è picciolo, e nell'odore ha molto della noftra violetta. Se non è per cambio di quefto The, poco, o niente ne mandano all'Indie; e fe ve ne portano, fi confuma nell'India iftefſa, non facendone incetta i Mercatanti Europei pel caro prezzo, a cui lo fanno afcender gl'Indiani. Si vuole però comprare ad ogni cofto da chi ha impegno di farne regalo, o di far paſſare quello dell'India per vero The del Giappone, mefcolandolo con quello, qualora i Compratori non fpingano più in là la loro malizia, come in appreſſo diremo.

Se del fiore del The, che è giallaftro, fi faceſſe ufo, pare, che ancora fe ne farebbe commercio; lo che non fi oſſerva finora, e farà forfe per la ragione, che tal fiore non potrebbe mai eſſere della durata delle foglie, e forfe perderebbe aſſai nel prepararfi colle laftre di ferro rifcaldate, come fi preparan le frondi.

Il The dell'Indie ha le foglie più larghe, ed è di color verde fcuro, molto inferiore a quello del Giappone, e non poco migliore del The Europeo; lo che fembra, che con giufta ragione poſſa attri-
buir-

buirsi alla differenza del terreno; ed anche la cultura può fare delle diversità nelle varie specie del The. Se si attende a raccoglierlo nella prima sua giovinezza, e nelle giornate più serene, sarà diverso da quello, che si raccoglie alla confusa, o troppo tardi; e benchè la neve, ed il freddo faccia al The poco danno; quando però la neve, ed il freddo non sieno nella propria stagione, come ogni altro frutice ne soffre, può soffrirne egualmente ancora l'arbusto del The, ed assai più le sue foglie.

Il tempo di raccoglierlo, come dicemmo, ha parte nelle sue differenze; ed il tempo istesso rende il The più eccellente, o più ordinario del comune; e rende pessimo il comune, quando si conserva per lungo tempo. Passati i due anni comincia a perdere, il che accade anche prima, se mal si conserva. Il tempo gli dà l'odore, gli dà il gusto, e la fraganza; ed il tempo stesso distrugge questi stessi suoi pregj, e qualità. Gli è da sapersi però, che i Cinesi per rendere il loro The più durevole, e spiritoso, non l'inaridiscono troppo su delle lastre calde, ma tanto solo che basti ad ammassarlo in pani; ed in questa

guisa meglio conservan le foglie, cui tagliano, o sviluppano nel tempo di volerne far'uso. Essi riserrano questi pani di The in vasi di vetro, o in vasi invetriati: Il The così preparato conserva molto più delle sue parti naturali di quello, che conservar possa l'altro, che troppo si asciuga colle lastre di ferro calde, su le quali sovente molte delle più tenere foglie si rendono eccedentemente aride, e senza sapore veruno: Quindi e' si pare, che non l'intendan male i Cinesi preparando in pani il loro The; e però altresì vero, che di tal The così preparato i Giapponesi non ne fanno uso, se non dopo d'un anno, perchè dall'esperienza sono accertati, che prima di tal tempo è per loro troppo forte, e nocitivo alla testa. Vedi *Kaemfero ibid.*

Ma la differenza più grande si è quella, che procede dalla malizia. Giugne questa a far raccolta del The, che ha già servito, e che ha data la prima tintura; e reso secco, coll'opra del ferro caldo, o del Sole, o della stusa, si mescola con molta porzione di The dell'India, o con poca del perfetto del Giappone, e si vende tutto come primo The; e forse l'Europa,

ropa, e maggiormente l' Italia; e Noi più di tutti, come quelli, che ne consumiamo meno, e cui meno tal commercio interessa, siamo soggetti a cotal' inganno.

Quando, per non ricusare gli atti di politezza, ho bevuto del The comune; vale a dire di quello, che si vende, mai non l'ho ritrovato di quella tempra soave, e di quel grato sapore, che ho potuto provare in quelle case, che lo procurano da prima mano.

Ma quando non si usa una tal malizia, se ne pratica una maggiore; con le varie istesse specie mescolano altre foglie di diverso arbore, ma d' una figura consimile, le quali accrescono il volume del The, e n'aumentano il peso, ma lo rendono d'una qualità, che poco, o niente ha valore.

Finalmente quante disavventure possono accadere alla Chinachina, della quale parlai nella prima Parte della mia Guida, tante accader ne possono, e forse senza dubbio accaderanno al The Indiano, o al Giapponese, che viene a Noi (1).

Per ingannarsi quanto men sia possibile nel-

---

(1) *Vedi Guida Medica P. 1. Let. C. Chinach.*

nella scelta del The, non si debbe troppo andar dietro, se quello venga dal Giappone, o dall' Indie (1), perchè, per quanto leggo, il The del Giappone passa all' Indie, e quel dell' Indie al Giappone; così potendo venire dal Giappone il The dell' India, e dall' India quel del Giappone, forse mescolandosi queste due specie, non può ravvisarsi gran divario in quello, che a Noi perviene o dall' una, o dall' altra Regione.

Per isceglierre il migliore, fa d'uopo osservare, se sono intere, e picciole le foglie, se il loro odore partecipa della violetta, o dell' ambra, e se il verde non è troppo oscuro, se il colore, che comparte all' acqua bollente, è fra il verde, ed il giallo, e se l' odore, ed il sapore è buono, grato, e spiritoso; ed allora, se del tutto intere non sono le foglie, questo addiverrà per l' eccedente pressura data loro nel porle dentro de' vasi.

Debbe esser grato, ed odoroso, con poco zucchero.; e quando ne ricerca molto, con ragione può credersi preparato dalla ma-

---

(1) *Vedi Mons. Blegny, Monf. Miller. Monf. Geeffrog.*

malizia, ed alterato da falſe ſpecie. L' eſperienza convincerà chiunque di tanto non ſia perſuaſo abbaſtanza.

Il prezzo del The del Giappone perfetto è eccedentemente maggiore del buono, e del più comune dell' India, e queſto varia a ſeconda del commercio.

Da che leggo, che alcuni attribuiſcono al The portentoſe cure, e che alcuni l' han per poco meno d' una panacèa generale; e che altri al contrario lo rendono ſoſpetto fino a temerlo per veleno, dico, ch' io ſono non poco all' oſcuro delle ſue qualità; ma perchè qui non vado in traccia di ſuppoſti, ma di coſe probabili, però riſtringo le qualità del The a quella di eſſer amaraſtro, d' eſſer aſtringente, d' eſſer aromatico, grato, ed odoroſo.

Il più grand' uſo degli amari ſi pone in pratica dove le fibre ſono laſſe, e dove peccano i fluidi di ſottigliezza, e di sfibramento; per queſta ragione ſentono molti, che l' amaro in tanto punge la lingua, in quanto ha dell' acido, eſſendo ſolo dell' acido tal proprietà; onde ſe l'acido abbonda in tutti gli amari, è a proporzione dell' amaro anche acido il The: l' odore addita anche le parti ſottili, e ſpi-

ſpiritoſe aromatiche ; è la ſoavità dello ſteſſo odore dichiara l' indole moderata di tali proprietà.

Ognuna di queſte qualità produce, a miſura delle ſue forze, l'addenſamento, ed il coagulo negli umori, e l'irritamento, e lo ſtimolo ne' ſolidi; perciò chi ſi affida all' abbondante uſo del The per lenire, per temperare, per rinfreſcare, e per dilavare; e chi l'adopra in corpi elaſtici, e ſanguigni, dove il calore, e la ſenſibilità, e la vigilia è ſenſibile, par che non ſi regoli bene, e ſembra, ch'ei di gran lunga s'inganni; parendo più giuſto, che deſſo convenir poſſa, dove vi è della debolezza, dove non ſono troppo fibroſi gli umori, dove il ſaldo manca di elaſticità, e dove finalmente la forza, ed il coraggio in qualche modo eſigono ingrandimento.

In fatti coll' uſo del The ſi facilita lo ſtar vigile; il che non accaderebbe, ſe tal bevanda non foſſe aromatica, e calda, e non foſſe capace di avvalorare l'oſcillazione del ſaldo, ed in ſeguito d' aumentare, ed accreſcere il moto ne'fluidi: poco perciò è indicata ne' mali, dove vi è vigilia, particolarmente qualor ſi prenda nell' ore inquiete notturne.

Il

Il The riſcalda, ed ecco il perchè ha tanto luogo fra' diaforetici. Se ſi beveſſe tanta tintura di The, quanto di vino ſi beve ſenza imbriacarſi, dice Monſ. Blegny, che ſi anderebbe ad evidente riſchio di tale ebrietà, che la peggiore non potrebbe darſi a danno del capo: Se ciò è vero, pare, che queſto ſia aſſai più capace d' offender la teſta, che di rimediare a' ſuoi mali, ſe inconſideratamente ſi adopra; però chi troppo per ſuo piacere lo pratica, opra da ſaggio col meſcolarlo col latte, poichè così ſi rende quello egualmente buono, che innocente. Contro di queſto è il coſtume de' Cineſi, i quali uſano del The per opprimere i vapori, per calmare il dolore del capo, per iſciogliere la pietra, e per rinvigorire lo ſtomaco, come può leggerſi nel viaggio di *Siam T.* 1. *Pag.* 276. Forſe in quel clima, ed in quegli Abitanti avvezzati a tal pozione tutti queſti vantaggj ſi avranno; ma fra Noi è in concetto di avere poco valore in veruno de' ſuddetti caſi: e forſe la qualità del The, il clima, il diverſo genere di vita, e la renitenza nell' eſperimentarlo ne faran la cagione.

Qui credo a propoſito di ſpiegare il per-

chè

chè non offenda l' uſo del The gli Olan-
deſi, gl' Ingleſi, i Giapponeſi, e gl' India-
ni, i quali ſembra che ne abuſino, mentre
ne prendono ſei, otto, e fin dieci volte al
giorno, ſe queſti non ſono offeſi da tal be-
vanda, forſe addiviene, perchè naſcono qua-
ſi nell' uſo del The, e pare, che il clima loro
lo ſoffra; benchè anche in tali Paeſi ſia
più grato, quanto più fredda ſi è la ſtagio-
ne. Oltre ciò è da notarſi, che chi ne fa
molt' uſo, lo prende leggiero, e prende
prima, e ſeconda tintura: non oſtante gl'
Ingleſi ſpeſſo ne riſentono i cattivi effetti,
nati dall' abuſo di queſta bevanda, la qua-
le agli ſmoderati porta un tremore alle ma-
ni, e molti credono, che queſta in ec-
ceſſo avvalori ancora qualche diſpoſizio-
ne ſcorbutica, che ſi ritrova nel corpo.
Si oſſervi, che il Popolo per imitare i
Grandi, prende anch' Egli molto The, e
per non ſpender molto, ne tira dal The
la terza tintura, che la terza volta dall'
acqua bollente ſi eſtrae, col triplo dell'
ordinario tempo; colla differenza però, che
la prima tintura è leggiera, e ſoaviſſima,
la ſeconda è piacevole, ma pungente, ed
aſpra è la terza; di modo che, ſembra evi-
dente, che colla più lunga infuſione da
tal

tal' erba si separi un' aspro resinoso, non molto piacevole, nè molto utile, che giugne a rendere il The istesso di differente colore.

La prima tintura si fa in pochi minuti, la seconda col doppio, la terza col triplicato, e di più.

Debbe considerarsi ancora, che in questi Paesi si tinge il The col latte, inzuppando in esso del pane coverto lievemente di butiro, e cotto più dell' ordinario. Tutte queste condizioni a chi usa il The per piacere possono con ogni ragione lasciar godere il sapore di tal bevanda, senza temerne l' offese.

Crederei, che il The fosse però efficace rimedio nelle affezioni catarrali con poca, o nessuna febbre: Ne' mali soporosi di testa, ne' languori senza febbre, ed in ogni affezione da viscido linfatico proveniente può giovare; così pur giudico, che in varie affezioni reumatiche, in certe tossi umorali, in alcuni imbarazzi di polmoni senza febbre, o almeno con poca, possa recar giovamento.

Esso può far le veci d' un cordiale, di un diuretico, e d' un' incisivo.

Dopo d' una lunga fatica può esser cordia-

diale il The; ridonando al corpo, al cuore, ed a' nervi parti volatili spiritose aromatiche, per le quali crescan le forze, e si dissipi la debolezza, e l'inerzia.

Ne' corpi obesi, nelle febbri albe, e ne' corpi debili cachettici può far le veci di un diuretico, e d'un' incisivo; e può esser utile nelle tossi pertinaci umorali, e da' viscidi prodotte.

In alcuni luoghi si loda per febbrifugo, e si usa nelle terzane, e nelle quartane; lo che io non condanno, ma non consiglio a crederlo tanto efficace in questi casi, che possa bastar da se solo, particolarmente se il clima, ed il Paese è soggetto a tal sorta di febbre. Nella Cina in tutte le febbri di accensione, allor quando comincia a sentirsi il calore febbrile, i Medici fan bevere molto The, più forte del ordinario all' ammalato, e poi fan coprirlo per sudare: ed a questo modo procurano la guerigion della febbre. *Voyage de Siam. T.* 1. *ib.* Ma per giudicare di questa pratica vedi la Guida Medica *Tom.* 2. sudoriferi *lit. S.*

Evvi chi lo suppone un grande specifico per la cura de' calcoli, della podagra, dell' apoplessìa, epilessìa, e paralisìa: Con questi difficilmente converrei;

e al

e al più in simili casi l'userei, non omettendo quant' altro fosse più indicato, e più autorizzato dalla nostra pratica. Poco pesa per me la ragione di coloro, che si fondano sul rapporto, che nell' India, e nel Giappone, dove cresce tal pianta, rari sono gli espressi mali; credo, che così sarà; ma non so, se altro in tal clima possa contribuire a tal ventura; lo che non sarebbe difficile di ritrovare o nella natura de' cibi, o nelle qualità delle loro bevande, e particolarmente nell' acque loro; e forse ancora non vi contribuirà poco ciò, che costituisce il lor clima. So, quanto fra gli altri lodi l' uso del The il Kaemfero, volendolo pel più efficace destruente, per purgativo del sangue, dilavante del siero, sicuro rimedio del calcolo, ed unico specifico de' podagrosi. Io non mi oppongo ad un tanto rispettabile Scrittore, ma vi dono più di teorica, e più d' inclinazione, che di pratica (1).

 Se

(1) *Virtutes paucis complectemur, si dicamus Them liquorem obstructiones viscerum reparare, defæcare sanguinem, præsertim vero eluere tartaream calculi mate-*

Se prende il The quegli, che ha già l' inveterato costume di pigliarlo, poco danno, o poco utile ne riceve. Se lo prende chi non vi era in verun conto assuefatto, questi certamente ne risentirà gli effetti di un'acido amaro, e d'un decotto spiritoso aromatico; e se saprà prudentemente usarlo, potrà riconoscer nel The un rimedio attivo al di più d'una graziosa bevanda.

Se finalmente pratica il The chi è solito d' usarlo moderatamente o per piacere, o per rimedio, da lui solo difficilmente potrà pretender prodigj, o sollecite guerigioni.

Beva il The chi ama tal pozione, ma pensi, che esso è amarastro, acido, coagulante, spiritoso, e stitico; e che però a lungo andare può offendere, e non migliorare la sua salute, particolarmente se egli è robusto, e sanguigno: Se a questo riflettendo non ne farà abuso, gusterà allora

---

teriam: quod posterius adeo præstat insigniter, ut calculosos, & podagricos inter Theae bibulos hoc cœlo nunquam invenerim. Così il lodato *Kaempfero Amoenit. Exot. fasc.* III. *p.* 626.

lora veramente d'una piacevol bevanda ſenza temerne nocumento: chi n'è amante, non ne abuſerà; e chi ne abuſa, non lo porterà almeno all' eccesso.

L'Infermo non deve credere tanto efficace l'uſo del The, che ad esso inconſideratamente in ogni male ſi affidi; nè debbe crederlo tanto innocente, che, uſato dove non convenga, non poſſa fargli del danno.

Il The ſi prende per infuſione; e queſta è la principal maniera, la più comoda, la più guſtoſa, e la più frequente. Si prende in acqua diſtillata, in ſale, in ſciroppo, in conſerva, in eſtratto, ed in fumo. I Perſiani macinano ancora finamente le foglie del The, e della farina, o polvere, che dir ſi voglia, ne mettono una quantità nell' acqua bollente, e la ſorbiſcono a poco a poco.

Benchè la ſua tintura, o infuſione ſia ad ognuno cognita, ciò non oſtante anch' io con gli altri ripeterò il modo di farla più grata, e più giovevole che ſia poſſibile.

Non è deſſa certamente difficile; baſta gittarne le aduſte foglie in un vaſo ben chiuſo d'acqua bollente, miſurandone la doſe per

 taz-

tazza ordinaria, che deve eſſer all' incirca d'uno ſcrupolo, e continuando a tenere il vaſo ben coverto per ſei, o pochi più minuti, tantochè l' infuſo The cali al fondo: Si verſa poi bollente nella chicchera, e con quanto zucchero, o ſciroppo piace meſcolarlo, a ſorſi interrottamente ſi beve.

Queſta tintura, o ſia infuſione, ſe ſi raffredda, perde l' utilità, perde il ſapore, e diviene inutile, e poco meno che nauſeoſa (1).

Il diſtillato del The ſi prepara come ogni altro diſtillato de' vegetabili; ed ogni Chimica, ed ogni farmacìa lo comprende. Ma comecchè queſto non ha nel beverlo quel grato ſapore, che ha in tintura, perciò fu quaſi ſempre preſſo tutti riſerbato a puro uſo di medicina. Per accreditarla non pochi Profeſſori attribuirono a queſt' acqua diſtillata le proprietà d'un cordiale, e d'un digeſtivo; ma poichè queſti riſpettabili Pratici ordinavano di farſi tal diſtillato coll' aggiungere al The dell' ambra, e della cannella, perciò ſenza loro taccia, ſembrami non doverſi al ſolo The in queſto caſo

(1) *Vedi l' uſo degl' Ingleſi, ed Olandeſi di ſopra accennato.*

caso la proprietà di cordiale; e d'incisivo.

Il sale del The o è essenziale, od è fisso; l'uno, e l'altro si prepara come ogni altro sale fisso, ed essenziale. Questo pure prese luogo fra' rimedj, e gli furono attribuite portentose proprietà, come d'esser grande discoagulante, massimo destruente, e fin geloso custode della temperanza.

Riflettendo però, che i sali o fissi, o essenziali sono fra di loro troppo simili, e tutti egualmente efficaci (1), se ciò è vero, non ho il coraggio di riprometterne si portentosi effetti, ma bensì i comuni con gli altri; e chi crede un tal sale capace a conservare la temperanza, certamente non fece uso per questo unicamente del sale di The, ma unì con quello la virtù, la religione, il dovere, o qualche altro a lui solo cognito antidoto.

Lo sciroppo di The si prepara come ogni altro sciroppo vegetabile. Esso è di buon sapore, e grata rende ogni bevanda calda, portandola all'odore, e gusto della decozione del The con zucchero. Volendolo per rimedio, è capace degli effetti d'uno sciloppo aromatico.

 Que-

(1) *Vedi sale, Chimica Montpellier.*

Questo sciroppo si prepara semplice, e si compone con molte altre droghe. Alcuni vi aggiungono l' ambra, altri il cacao, altri il caffè, altri l' uniscono con l' ambra, col cacao, e col caffè insieme; nel qual caso sembra facile di attribuire allo sciroppo di The qualche effetto, che potesse per altro derivare da qualcuno degl' ingredienti, o dall' unione di tutti.

Lo stesso dico della conserva di The, la quale non si prepara mai, che coll' unione d' altr' ingredienti, come lo sciloppo. Questa ha i suoi divoti, ed io non la condanno; ma non l' uso, perchè non saprei che sperarne. Per un sano non è gustosa, e per un' infermo è nauseante. Dalla conserva all' estratto vi è poca differenza. Se questo è schietto, non può usarsi che per rimedio, che deve spesso ridursi in pillole; se sia composto, non può esser mai cosa di gusto; ed in carattere di rimedio meriterà tutta l' attenzione, ed oculatezza del Medico per misurarne la dose, e per decidere quando convenga.

Il fumo del The in forma di tabacco è un' uso, che sembra ben poco necessario, quasi sempre superfluo, e spesse fiate dannoso. Però dove faccia di mestieri il fuma-

mare, sarà fumo meno irritante di quello del tabacco, ed i suoi effetti saranno meno nocivi.

E' dunque il The la foglia odorosa, ed amarastra d'un' arbusto, che cresce nel Giappone, nell' Indie, e nel Regno di Siam, e che può crescere altrove ancora; forma una grata bevanda corretta collo zucchero, o col giulebbe: Può esser utile, ma difficilmente esser puote un portentoso rimedio.

La consuetudine fino ad un certo punto supera gli effetti, che facilmente produce in chi non evvi accostumato; ma chi ne abusa, a misura del suo temperamento, età, e clima, ne risentirà del danno, se non lo rompe col latte, o col burro.

Il The stimola, imbriaca, e riscalda, perchè ha in se un' acido amaro, che di sua natura è coagulante, e perchè ha parti volatili, spiritose, ed aromatiche.

Per la digestione è meno dannoso del caffè, per la di lui forza astringente: per il di lui amaro, sarebbe spesso nel caso di giovare alla digestione; ma ha molta virtù per indebolirla l'acqua calda, e più la bollente; però ne' tempi caldi farà molto, se le ottime qualità del The potranno

 equi-

equilibrare il danno, che facilmente in tali ſtagioni procede dal bever caldo.

Gli è vero però, che gli antichi Romani miſchiavano aromati nel vino, ed avevano in delizia il bever l'acqua calda, anzi credeſi derivato da queſta il nome di *calix*, ed abbiamo in Tacito *Ann. l.* 13. *innoxia adhuc*, *& præcalida potio*, ed in Marziale *L.* 8. *Epigr.* 67. *caldam poſcis aquam*, e ſpeſſo altrove. Può utilmente ancora leggerſi in propoſito delle calde pozioni Geronimo Mercuriale; e circa l'acqua calda, già dagli antichi bevuta, lo Stuchio *Antiquit. Convival. l.* 3. *c.* 6. Ma è già paſſato quel tempo, nè certamente è l'aqua calda in coſtume, ſe non che nel tempo più rigido in qualche fredda Regione.

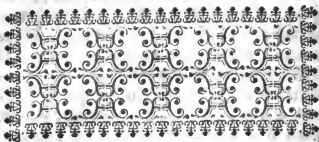
Le preparazioni del The, fuori della decozione, eſigono da Noi una praticà più coltivata per giudicarle con maggiore certezza. Quell'uſo però, che io ne ho veduto fare, non mi porge ragione di ſecondarne gli encomj, che leggo accordati ad eſſe, nè di temerle cotanto.

Non è il The innocente bevimento; può offendere il ſano, e può ſollevare un'infermo; può piacere ad un ſano, e può far danno a un'ammalato.

Ha

Ha luogo, dove vi è debolezza, e torpore, dove vi è viscido, e dove è moderato il calore; ma considerando l'acqua calda, nella quale stanno le qualità del The, resto in dubbio, se in tali circostanze usato il The, possa più l'acqua favorirne i difetti, che il The dissiparli. In varj Paesi dell'Europa si usano varie erbe aromatiche, e varie altre specie di vegetabili sotto il nome di The. Io non mi diffondo in esaminarne la lor natura, e proprietà, atteso che non mi proposi, che d' additare una guida per l'uso del puro The, del quale, da Noi facendosene uso, si ha luogo d'esaminarne gli effetti. Dell' uso di quest' altri vegetabili, mancandomene l'esperienza, non potrei che riportarne la loro storia, la quale ogn'uno può riscontrare presso d'ogni Botanico, specialmente quella del Camedrio, di varie salvie, e di diverse specie di menta.

Questo è il più preciso, che io creda degno di sapersi sopra del The, e del suo uso, quello, in che più si accordan gli Storici, quello, che più si uniforma colla ragione, e quello finalmente, che più mi ha suggerito la pratica.

DEL

DEL CAFFE'.

LA parola Caffè è Araba, ed ha due oppoſti ſignificati; or' eſprime coſa, che toglie l'appetito, ora che l' appetito promuove. (1)

Io però niente ſollecito dell' etimologìa, paſſo ad eſaminar queſta Droga, tal quale eſſa naturalmente ſi è, cioè un ſeme, od una bacca portata dall'Arabia Felice, dalla quale ſe ne tragge una bevanda. Naſce da un frutice molto baſſo, che alcuni credono una ſpecie di gelſomino; perchè i fiori del Caffè olezzano come quelli del gelſomino, e perchè tutta la Pianta tanto nelle foglie, come ne' fiori raſſomiglia mol-

(1) Dizionario delle Scienze. Caffè.

moltissimo al gelsomino d'Arabia: In fatti da moltissimi si chiama *Jasminum Arabicum lauri folio, cujus semen apud nos Caffè dicitur. Juss. act.* 1713. *p.*388. *t.* 7.

Le di lui foglie sono intere, e lunghe all' incirca cinque pollici, larghe nel mezzo, e puntagute.

Il frutto di questa pianta è una coccola quasi rotonda, che rinchiude due semi, al di fuori convessi, ed al di dentro piani, e solcati, e da per tutto vestiti da una materia polposa.

Cresce quest' arbusto in abbondanza nel Regno di Yemen, che forma una parte dell' Arabia Felice, e dove credesi, che regnasse la Reina Saba, la quale portò tanti aromati, e frutti de' suoi paesi al glorioso, e saggio Re di Giudea: Cresce in gran copia nella Mecca, ed alligna nell'Isola di Giava, ed in molte parti dell'America: e può aversi, tra gli Europei, in Inghilterra, in Ispagna, ed in Francia per decoro d' un giardino Botanico, quando si usino le necessarie diligenze. Vuol quest' arbusto un terreno grasso umido caldo, un aspetto di mezzo giorno, ed un vento sciroccale; quindi in climi opposti si ha per tali piante

la

la stessa cautela, che prendesi per l'Ananas, tenendole chiuse fra' vetri, qualor non sia loro propizio il Sole; si seppellisce per la metà il vase, dove sta la pianta, dentro del letame, ed a tenore dell' aria ad essa favorevole, si espone a quella, e si scopre.

I Francesi appunto, quando n'era più difficile l'estrazione dall'Arabia, e quando eravi pena la vita, ebbero allora il coraggio di traspiantarlo, e di seminarlo nell' Isole Cajenne nell'America, dove felicemente si mantiene, e si moltiplica ancora.

Tra gli assortimenti del Caffè il più in pregio fin' oggi è quello, che viene a Noi dal Levante, il quale è picciolo, verde, pesante, ed in certo modo lucente. Quando questo proviene da Giava, o da Oriente, si dice tal Caffè, Caffe di Levante; se lo manda l' America, dicesi Caffè di Ponente, o Caffè d' Inghilterra, o di Surinam; e se deriva dalla Martinica in America, Caffè di Francia si appella. Tutto può esser buono, e più, quanto è più fresco, e più minuto, puro, duro, lucido, ed odoroso; proprietà, che s' incontrano con distinzione nel solo Caffè di Le-

van-

vante, ed in modo particolare in quello di Moka, Città, e Porto dell' Arabia Felice, all' entrata del Mar Rosso.

Dura, e si mantiene il Caffè, quanto più ha delle qualità suddette, per le quali dopo cinque anni può esser ancora grato a' suoi bevitori. Quello però perfetto, è schiettissimo di Levante non è così buono ne'suoi primi anni, quanto lo è di anni sei, ed otto ancora. Di tal pura specie ne ho io bevuto vecchio di più d' ott' anni, e con molti altri delicati di gusto l' ho ritrovato ottimo, a preferenza d' ogn' altro. Al contrario poi, se il Caffè è grosso, molle, fosco, e poco odoroso, allor non è di così lunga durata.

Questo frutice ebbe molti nomi dagli Arabi, (1) dagli Egizj, (2) da' Curiosi, (3) e da' Botanici (4) Questi ne contano molte

(1) *Chacua.*

(2) *Elekarie.*

(3) *Bon, Ban, Bonchum, Buncho, Buncha, Caffè, Coffi, Coffe, Charbe, Chave.*

(4) *Coffea frutex, ex cujus fructu fit potus.* Raii *Hist.* 2. 1691. *Jasminum*

te specie ; o per meglio dire chiamano con diversi nomi la specie medesima.

Gli Arabi lo credono il loro picciolo Cacao; perciò chiamano Caova la tintura del Caffè, ch' eglin amano assai.

Io col nome di Caffè intendo la pianta, il grano, e la sua tintura, della quale si fa uso.

Sarìa molto antico l' uso del Caffè, se il *Jus nigrum* de' Lacedemoni fosse, come credesi da Muralto, il decotto di Caffè, poco mancando che noi creda quest' Autore il tanto decantato Nepente d' Elena. Questo proverebbe la sua anti- chità

---

num Arabicum castaneæ folio, flore albo, odoratissimo, cuius fructus Coffy in officinis dicuntur. Comm. plant. usu. 85. Boherrave ind. A. 2. 227. *Frutex Coffe* Act. Reg. Soc. Fond. 208. pag. 61. = *Arbor Yemensis fructum Coffe ferens.* Dovel P. 2. *Evonymo similis Ægyptiaca fructu baccis lauri simili* C. B. Pin. 428. *Bon arbor cum fructu suo Buncha.* Park Theat. 1622. *Bon alb. Ægypt.* 63. Vessingn. obs. 21. *Ex cujus fructu Ægyptii potum caova conficiunt.* Pluk. Almag. 69. Phitog. 279.

chità maggior di quella, che ha fra' Turchi, la quale non è che di 150. anni. Gli Europei l' usano da 120. anni all' incirca; e molti si contrastano la gloria di averlo portato in Europa. Esamini chi vuole a chi debba attribuirsene la preminenza, che io su di tal quistione non pretendo di decidere, essendo la decisione di pochissima importanza.

Com' esso cominciasse ad usarsi, non leggo cosa, che mi convinca: Parmi debolezza il credere, che le capre d' un certo Pastore, (non è noto in qual contrada, ma probabilmente ove con rigoglio nasce tal pianta,) col non dormir' quasi mai, e con lo star sempre allegre, individuassero la virtù del Caffè, del quale queste si pascevano; virtù, che volle sperimentare un Priore di Monistero, (non si sa di qual Religione, nè dove,) sopra de' suoi Monaci, che per troppo dormire trascuravano il Coro, ed al quale poi furon più pronti dopo l'uso di tal bevanda, cui per ubbidienza essi i primi tracannarono.

Altri vogliono, che un simile accidente, e cagione presso de'Persi portasse i più divoti fra loro ad usarne fino dal secolo decimoquin-

to; onde i loro Dervisi, che affettavano gran divozione, per vie più durare nell'orazione, pensarono non già di far'uso delle foglie, e delle fave del Caffè, come le capre, ma di provarne la di lui tintura, dall'uso della quale chiaramente conobbero, che dovevasi l'allegrezza, e la vigilia delle capre al nutrirsi che queste facevano de' frutti, frondi, e fiori di cotal pianta, poichè il solo uso della tintura gli rese più lungo tempo svegliati, e capaci di perseverare quasi il doppio nelle ordinarie loro preghiere. Essendo però poco interessante la scoperta del come siasi originata la pratica del Caffè, perciò non prendo impegno di esaminarne gli altri accidenti, che si vogliono accreditare, non molto dissimili agli accennati; perchè e questi, e quelli han troppo colore d'invenzione poetica, e favolosa:

Il buon Caffè è duro; e solido tanto, che difficilmente si ammorbidisce lasciandolo nell'acqua, e ancora bollendolo in essa.

Forse la di lui durezza, che conserva ad onta di lunga bollitura, è voce della natura per avvertirci, ch'esso non è buon alimento; essendosi conosciuto, che quanto più di tintura si estrae dal medesimo,

tan-

tanto più indigesto, e gravoso diviene allo stomaco, come potrà facilmente sperimentarsi. In fatti non cadde mai in pensiere a veruno de' tanti Partigiani del Caffè di praticarlo per cibo.

Sembra, ch' ogni Paese, ed ogni giardino potesse educare tal pianta, se si sapesse seminare, o traspiantarla, e coltivarla; atteso che non è già vero quanto si è creduto per lungo tempo, che gli Arabi, prima di mandarlo a Noi, usino varie arti per renderlo inseminabile, ed infecondo. Ognuno, che farà stare per qualche tempo il Caffè nell' acqua, vedrà, che esso schiude un certo germe, o tallo, indizio sicuro, che può vegetare; la difficoltà sta nel dargli quella specie di terreno, di calore, e d'assistenza, che si richiede, onde superi ogni ostacolo, che il nostro terreno nativo, e il nostro clima gli oppongono. Con queste penose cautele non si vedrà però nascere, nè crescer dalla semente, e dal suo grano, quantunque in se vegetabile, ma solo si potrà veder crescerne, e mantenersi qualche piccola pianta traspiantata.

Il Caffè è appena amaro, e quasi insipido, quando è ancora in grano natura-

 le;

le ; amaro ; aspro , ed astringente diviene, quando è bruciato .

Nel suo peso dimostra aver molte parti terree, ed alcaline ; nè manca di sottili particelle aromatiche , le quali si manifestano al vivo odore , chè si sente anche di lontano nel prepararlo .

L' odore , a misura che sta più tempo polverizzato , o esposto all'aria, si dissipa, e si disperde .

Desso è poco acido , lo che provano i Chimici per la scarsa dose di sal fisso , che dal medesimo giungono a separare . Hà dell' untuoso , del grasso , e del saponaceo oleoso , lo che pare che evidentemente si provi dall' unione , che esso fa col latte senza separarne il siero ; di modo che da tal' unione ne risulta una dolce , ed untuosa bevanda ; il che difficilmente accaderebbe , se predominassero in quello altri diversi principj .

Le parti terree si veggono al fondo dopo brieve cottura , e poca forza di bollitura è sufficiente , perchè queste vadano al fondo , e venga a galla l' oleosa di lui sostanza .

Da tutte queste sue naturali ; e patenti qualità par ragionevole il dedurre , che

che il Caffè in sostanza può esser facilmente di peso, e di molestia allo stomaco, può produrre, o facilitare le ostruzioni, e questo colle di lui parti terree alcaline, delle quali più d'ogni altro è ricolmo: Queste perchè pesanti, e perchè grosse, e molli, facilmente si arresterebbero in certi vasi glandulosi linfatici, de' quali abbondano i visceri del basso ventre.

In pruova di questo da Uomo di sommo credito, e Professore di Medicina io so, che Persona in questa illustre Capitale d'un genio particolare in molte delle sue azioni, pensò, che chiamandosi Caffè una tal bevanda, e non decozione di Caffè, o tintura, dovesse beversi torbido quanto più fosse possibile; lo propose ad alcuni, a' quali ho io l'onore d'assistere nelle malattie; ed Egli rigorosamente lo praticò per certo tempo, attribuendo sempre a tutt'altro un certo languore, e peso di stomaco, che giornalmente crescendo lo condusse a notabile inappetenza, dalla quale finalmente avvertito, e timoroso di peggiori conseguenze, ricercando allora consiglio, coll'uso dell'acqua media di Castell'a mare, presa, com'era indicata dalla

ſtagione, temperamento, e forza de' di lui patimenti, dopo qualche ſettimana felicemente riebbeſi, nè più preſe, nè più propoſe il Caffè, ſe non in tintura chiara, e purgatiſſima.

La tintura chiara del Caffè, che Noi chiameremo Caffè, non contiene, che le parti più ſottili, e più dolci dello ſteſſo, le quali conſiſtono in poche parti aromatiche, ed ignee, in poche parti acide, ed in poche volatili, che coſtituiſcono il di lui ſapore; e benchè debba crederſi, che dette parti ſieno legate, ed unite con parti terree, onde eſpoſte all' aria non ſi diſſipino in un momento, non ſono però nè tante, nè quali dovrebbero eſſere per produrre oſtruzioni, come l' eſperienza aſſai b.n chiaro l'addita.

Queſte parti terree più ſottili, e dolci, che legano, e che inceppano unite le parti aromatiche, acide, e volatili del Caffè, poſſon renderlo più utile, che dannoſo alla teſta, ſempre che per altri principj chi l' uſa non ſia facile alla vigilia, e diſpoſto alle convulſioni; nel qual caſo, ſe da' viſcidi delle prime vie non naſcono tal' incomodi, ſarà prudente avviſo l' abbandonarne la pratica, o al-

me-

meno renderla più misurata ; e ristretta.

Molti, non ostanti queste ottime qualità del Caffè, lo giudicano riscaldante, altri lo predicano essiccante; chi tien per certo, che esso attacchi i nervi, che porti alle convulsioni, ed al tremore; e questi forse ascoltan Bacco, allorchè presso al nostro Redi esclama disdegnoso:

Beverei prima il veleno,
Che un bicchier, che fosse pieno
Dell' amaro, e reo Caffè. &c.

Chi lo loda per uno specifico a ben digerire; altri l'usano per cordiale; altri gli attribuiscono la loro buona nutrizione, e giudicando ogn' un da per se, chi squisito lo giudica, e chi l' afferma nocivo. Il vero si è, che i più lo prendono per mera, capricciosa, ed ingorda velleità, e perchè lo miran prendersi dagli altri; onde può usarsi il sentimento di Dante:

E quel, che fanno gli uni, e gli altri fanno;
Ma veracemente
. . . . . . *Lo perchè non sanno*:

Non si può per altro metter in dubbio, che il Caffè non favorisca la vigilia senza danno del capo; lo che se si accorda, chiaro apparisce, che debba esser' uti-

le ne' mali d' inerzia, ne' mali di testa soporosi, e ne' mali linfatici catarrali.

In Aden, Città dell' istessa Arabia Felice, bevono Caffè gli Studiosi per mantenersi più a lungo in riflessioni; bevono Caffè gli Artisti, ed i Viandanti per esser più spediti nel viaggio, e più solleciti nel lavoro. Nella Mecca i Devoti son quelli, che fanno il più grand' uso del Caffè; e per dormir meno, si prende ancora nel gran Cairo.

Fra Noi poco si usa la sera; e di esso si prevalgono nell' occasioni, in cui vogliasi continuare una festa di ballo la notte intera. Si usa fra Noi anche per risvegliarsi per tempo la mattina; e molti m' hanno assicurato, che dopo del Caffè, che prendono nel letto la mattina per tempo, facilmente il letto abbandonano, ed a tal' uso attribuiscono la più pronta spedizione de' loro affari, e la ginnastica, alla quale possono facilmente darsi, lasciando di buon mattino l' oziose piume.

Fu il Caffè rigorosamente proibito da alcuni Sultani, perchè fu creduto facile ad inebbriare: Fu vietato ancora come cosa, che non poteva aver luogo fra gli alimenti; onde come carbone era dalle

leg-

leggi interdetto. Altri Sultani però pensarono diversamente; perciò ne fu di nuovo accordata la pubblica vendita. Ora si vende da' Turchi con tal solennità, e tripudio, che quasi fissa, e stabile vi è la musica di stromenti in molte botteghe; arte, della quale si servono pel maggior richiamo de' Dilettanti bevitori, e per la più lunga dimora di chi entra in consimili liete officine.

Fu creduto capace di favorire la sterilità; ma come questo sentimento è troppo condannato dall' evidenza, perciò non m' impegno a confutarlo (1).

Se vogliàm giudicare a seconda della ragione, non si potrà mai, parlando in generale, condannar l' uso del Caffè, se non quando o si ecceda nel di lui uso, o si pratichi ad onta d' una complessione, che non lo soffre.

Perchè prevenuti contro il Caffè vogliamo, che da esso derivino tutti gl' incomodi, che forse da molt'altri principj dipenderanno? Perchè portati pel Caffè ci diamo a credere, che difficilmente si possa goder salute senza il di lui uso? Il tempo scopre

(1) Vedi Monsieur Dufour.

pre molte lesioni nella nostra macchina; ogni macchina è distrutta dal tempo; e nulla a questo resiste, ancorchè nel Caffè tutta s' immerga, e s' infonda.

Commettiamo troppi errori nel genere di vita, or' obbligati dalla necessità, or' allettati dal piacere, ed ora strascinati dall'esempio; onde troppo è difficile in molte circostanze il giudicare o di questa, o d' altra cagione.

Non può il nostro corpo esser sempre in perfetta salute; concorrono troppe cose ad alterarla, ed a rimetterla; onde se della nostra poca salute, e se d'alcune nostre buone qualità vogliamo incolparne o commendarne il Caffè, potrà ben sovente esserne fallace il nostro giudizio.

Può patire il corpo di tremore, si può morire apopletico, si può spesso esser indigesto, spesso si può dimagrare; e si può meglio esser nutrito, senzachè il Caffè vi abbia alcuna parte, o cagione. Ma se in tali circostanze si beve troppo Caffè, può giudicarsi un' imprudente condotta.

Si respirano tanti varj corpi coll' aria; s' ingojano tanti alimenti da chi usa, e non usa il Caffè; sono così varie alla giornata le disposizioni de' nostri umori; sono

così

così diversamente suscettibili di mutazioni i varj temperamenti; in somma per tante, e così diverse cagioni finiamo talor di vivere, od acquistiamo miglior salute, che troppo certamente sarebbe ardito chi si credesse d' intenderle tutte. Queste però ci assicurano esser difficile il giudizio intorno a certi incomodi, ed a certi vantaggj in salute, e ci dichiarano impossibile il decidere, se si debbano attribuire al Caffè, ovvero a tutt' altro.

Qualche dritto ha solo di giudicare degli effetti del Caffè colui, che col genere istesso di vita usandolo ritrae vantaggj, ed utilità, seguaci del di lui costume; e n'ha dritto colui, che soffre incomodi, i quali col lasciarlo gli cessano.

Non è il Caffè tanto innocente, che non possa produr del danno in chi è disposto a renderlo in se dannoso. Per esempio chi non può che difficilmente dormire, e vuol far uso del Caffè spesso, e nel tempo che desidera di dormire, facilmente avrà ragione di non lodarsi di tal bevanda. Chi è di somma sensibilità, e vuole imitare i Persiani, ed i Turchi, prendendo Caffè in ogni ora, e molte volte al giorno, dovrà temerne gli effetti cat-

tivi,

tivi, più che sperarne de' buoni.

Non è il Caffè così nocivo, che tanto facilmente offenda. Può convenire a molti, può esser contrario a pochi: La consuetudine, il piacere, e la buona salute di chi lo prende decide a favore di tal bevanda; l' indifferenza, il poco piacere, e la cagionevol salute decide contro della medesima.

Beverne troppo tutto d' un sorso, e beverne troppo spesso può facilmente esser di danno a'nervi, ed al capo col suo spiritoso, col suo aromatico, e col suo acido: e può incomodar lo stomaco colle sue parti terree alcaline.

Cominciando appoco appoco, si accostuma il corpo a quella quantità, che offenderebbe usata da principio. Quelli, che lo bevono per piacere, ma che ne sentono qualche scuotimento, o puntura, se lo beveranno a digiuno con poco latte, difficilmente ne saranno offesi, come ancora se ne faranno uso dopo il desinare; ma se lo prenderanno in dose avanzata, e schietto la mattina, e così pure pretto, e troppo sul tardi la sera, col gusto dovran soffrirne ancor qualche incomodo.

Chi lo crede caldo, non lo ha per gio-

ve-

vevole ; che pe'flemmatici : Chi lo ſuppone freddo, non l'uſa, che pe' bilioſi, e pe' ſanguigni. V'ha chi l'uſa per promuovere i meſtrui, perſuaſo d'una ſua particolar proprietà aperitiva, che per quanto io poſſo dire, poco aſſai la pratica il fa vedere.

Dicon gli Arabi, ch' eſſo nutre; dicono gli Europei, che più facilmente può eſſer capace di dimagrare, che di nutrire. Eſſendo eſſo nella claſſe de'ſaponi, ſembra, che poſſa avere del conſuntivo più che del nutritivo. Può darſi però circoſtanza tale nel noſtro corpo, come ſarebbe, ſe foſſe troppo intorpidito, e languido, dove l'uſo del Caffè miglioraſſe la nutrizione. Negli ſcorbutici può nutrire, perchè può eſſer rimedio, particolarmente ſe con il latte ſi uniſce.

Io però credo così temperato il Caffè; che poſſa convenire ad ogni perſona, e ad ogni temperamento; ſembrami, che la ſperienza dimoſtri, che il piacere è comune nell'uſo di tal pozione, che col piacere molti vi hanno dell' utile, e molti credono d'avervelo, e che col piacere alcuni, come dicemmo, poſſano ritrarne del danno; onde quantunque rieſca grato, ognun deve conſultar ſe ſteſſo, eſaminando

da'

da' primi assaggj lo che ne senta ; e la regola più certa per governarsi nell' uso di tal bevanda deve esser quella di continuarne, o sospenderne l' uso a seconda non del piacere, ma della indifferenza, colla quale si soffre, o dall' utile, o dal danno, che chi lo prende ne sente.

Che se poi si trattasse di decidere dell' uso del Caffè in persona non accostumata ad esso, allora conviene consultare lo stato di salute di questa tale persona; se Essa languidamente compie la digestione, pare, che non le possa convenire il Caffè; perchè, come si disse, le parti terree alcaline, delle quali abbonda, non sono atte a favorir tal funzione; al che nè pure può mai contribuire la parte sua oleosa: Se è di fibra troppo sensibile, se con troppa facilità sta in vegghia, se soffre mali di troppa sensibilità alla testa, se è molto ipocondriaco, e se soffre istericismi, e convellimenti, non può, se non nuocerle, qualor non l' usi con somma parsimonia, e cautela, o con un po' di latte, come si è detto.

Se vi è ragione, per la quale da molti si prende il Caffè, la massima è per rompere, e curare i flati, e per facilitare la

la digeſtione; il che non andando troppo d'accordo colla ragione, e con varie ſperienze, conviene conſultarne i proprj particolari effetti, giacchè queſto può praticarſi non ſenza danno, che non ceſſi poi col laſciarlo.

Moltiſſimi di queſti, che per i flati, e per la buona digeſtione ſono ricorſi all' uſo del Caffè, ingannati da un momento di tregua, ſi ſono reſi più famigliari al medeſimo, raddoppiandone l'abuſo, ed in vece di curarſi hanno di tanto peggiorato, che molti di queſti cambiando di rimedio, e ricorrendo alla quiete, o a' gelati, o alla pura acqua ben fredda, ſi ſono o del tutto liberati, o di molto almen ſollevati.

Infatti chi prende il Caffè pe' flati, ſe in realtà ne riportaſſe utile, non vi ſarebbe nè genio, nè biſogno di ripeterlo ad ogni poco: liberi, e ſollevati farebber uſo del Caffè, ſol per diletto; ma per queſti non è così; ſi ſentono ſtraſcinati a prenderlo una, due, tre, e più volte al giorno; e ſolo pochi ſi avvedono del loro inganno e ben tardi.

Vi è chi lo vuole aſſai nemico delle donne gravide, e di quelle, ch' han partorito; ma conſultando la pratica non ho

al-

alcuna ragione di crederlo tale, se non per chi troppo ne abusasse.

Se poi si passa a parlare dell'uso del Caffè ne' sani, per condannarlo vi sono poche ragioni, se pur non si ascoltano certi alterati di fantasia contro dello stesso.

Tale, e tanto è in oggi l'uso, che si fà del Caffè in tante, e così diverse parti del Mondo, che sembra provare non solo quanto sia la forza dell'esempio, che conduce gli uomini alla cieca dovunque; ma di più chiaro si mostra, ch'esso è capace di far poco male, e di soddisfare il gusto di molti, e molti.

Non credo io già tutti que' vantaggj, che molti, accesi di fantasia a suo favore, vantano di ritrarne; ma credo bensì, che se fosse dannoso, mai non si sarebbe con tanta sollecitudine, e costanza dilatato, e mantenuto. Per poco male che facesse, atteso il gran numero de' Bevitori, che il nostro celebratissimo Redi chiamerebbe Caffeisti, vi sarebbe sempre una tal qual costante epidemìa là, dove fosse quasi universale l'uso di tal bevanda. Io dico, che se di cento persone, che bevono il Caffè, dieci sole ne restassero incomodate, avrebbero solo per conto, e cagion del Caffè certe Città mi-

migliaja d'infermi ogni giorno, che uniti a quanti altr'infermi possono dare tant'altre cagioni, sarebbero, per così dire, maggiori in numero gli ammalati, che i sani.

L'uso grande del Caffè, che si dilata, e predomina, pare che ad evidenza provi, che pe' sani esso non ha altra certa proprietà, che quella di piacere, e quella di rendere un poco più svegliato, più allegro, e più conversevole chi moderatamente l'adopra.

Non v'ha dubbio, che a parlare colle voci della natura, l'uomo non dovrebbe aver bisogno di tal bevanda, come nè pure di tant'altre droghe, e medicine, che nascono da Noi cotanto lontane (1): Ma perchè l'ozio vuole infinito novero di Seguaci, che non vogliono fra loro conoscersi per non vergognarsene, prendono lo specioso pretesto di abbisognare di tal bevanda, la mattina per rimediare alla crudezza dello stomaco, e per presto risvegliarsi dal sonno; il dopo pranzo, per assicurarsi la pronta digestione, o per reprimere l'orgoglio di qualche particolar fa-

(1) *Vedi P. 1. Guid. Medic. de' Rimedj in generale Lez. R.*

ſapore, che lor viene alla gola; e finalmente la ſera per prepararſi alla cena; perciò prendendo caffè, ſoddisfanno al piacere del guſto, e fanno impunemente gli ſcioperati nelle pubbliche botteghe con aſſai lieve diſpendio.

Io dunque ſon perſuaſo, che perciò il caffè ſi ſia tanto dilatato, perchè è bevanda, che incontra il comun piacere, perchè offende ben pochi, e fa utile a' pigri, che ſono molti, e perchè apre il campo alla moderna profeſſione dell'ozio, al pari del Caffè ingrandita, e di buon grado abbracciata.

Il buon Caffè ſi ravviſa dall'eſſer puro; netto, e ſchietto; dee pur'eſſer duro, peſante, piccolo, odoroſo, e lucido, come già ſi è detto, e più freſco che ſia poſſibile.

Fu per molto tempo creduto il Caffè bianco il migliore; ma alla perfine coſtantemente oſſervando, che quello, che viene traſportato dall' Arabia al Gran Cairo, e di là a Marſiglia pel Mediterraneo, paragonatò con quello, che vien da Olanda per Roven, il qual ſovente ſta più di un'anno per mare, e che oltre a ciò perde ſpeſſo molti meſi ne' magazzini, perchè il primo ſi vede grigio ſcuro, ed è bian-

bianco ; e il secondo con poco odore, e con poca fraganza ; per questo si giudica oggi con più di ragione, che il buon Caffè non deve esser bianco. (1)

In fatti appresso di me ho veduto d'anno in anno semprepiù imbiancarsi il Caffè d'America, ch'io conservava, e lo stesso ho veduto in varie case; e mi lusingo di non andar lungi dal vero, se lo giudico inferiore al verde grigio.

Può però l'umido de'magazzini far che non imbianchi ad onta del tempo, e può anche con malizia inumidirsi, onde tentar d'ingannare chi non distingue tal differenza. Questo però inumidito o dall'accidental situazione del magazzino, o dalla malizia, diviene d'un folto grigio, perde coll'odore la sostanza, e niente, o poco ha del sapor naturale.

Il prezzo varia a tenor del consumo, del commercio, e dalla raccolta. A' dì nostri è giunto a tal prezzo, ch'è il doppio di pochi anni indietro, forse perchè manca del tutto quel di Levante per essersene rigorosamente proibita dal governo Musulmano l'estrazione; anzi questa ap-

D pun-

(1) *Vedi M. Blegny.*

punto fu impedita tre anni sono, e per ancora sussiste.

Alla disgrazia del commercio, e della raccolta vi si unisce l'accortezza de' Mercatanti, che ne sanno far comparire doppia la scarsezza; ed il Principe, che pur troppo vede, che molto dinaro si estrae da' suoi Stati per cosa quasi del tutto superflua, vuol con ragione, che chi lo porta, paghi il peso delle Dogane, che per non essere tanto leggiero, rende anche per questo più cara tal mercanzìa.

Non già per il prezzo corrente, ma pel prezzo, che il Caffè ebbe mai sempre sì basso, non si comprende, come vi possano esser tante botteghe pel solo Caffè, e come queste non vadano in fallimento, anzichè farsi ricche, come si sa di non poche. Considerando il consumo del fuoco, e de' vasi, il peso delle botteghe, la necessità di tanti strumenti, e la spesa dello zucchero, e del puro caffè qualunque sia, io son quasi persuaso, che non possa gir così netta la faccenda, e che la malizia sarà forse la fedel direttrice di questo meschinissimo negozio.

Pensando dunque al più probabile, ho abbrustolite al modo del Caffè ogni specie di

di fave domestiche, ed ogni sorta d' altro nostro legume.

Le fave da se sole danno una tintura troppo disgradevole; nè saprei, come possano da persona unirsi col Caffè, e prendersi in vece d'esso puro, atteso che quasi del tutto ne cambiano e l'odore, ed il sapore: e però vero, che le più picciole fave lo mutano meno dell' altre grosse: Ogni altro legume, ed ogni altro grano si sente nel Caffè, e patentemente ne altera il sapore, ed il colore, interamente disperdendo l' odore naturale del pretto Caffè. Solo il cece, una delle specie delle nostre civaje, si accosta assai al gusto del Caffè, non l' altera, nol rende disgustoso, e non ne sopprime l' odore. Conviene però sapere, che il cece giallo è quello, che più resiste alla cottura, ed è il migliore a tal' uopo. Quelli, de' quali servonsi gli Spagnuoli, da' medesimi detti *Garavanzos*, di tutti gli altri sono i più simili al Caffè. Se questa sia poi tutta la malizia, che usano nel decotto del Caffè i Venditori, nol so; ma temo, che vi sia qualche cosa di più, alla quale si azzardano per la moltitudine degli Spensierati, che ne bevono per far una cosa, che gli assomigli a

tanti altri, o' siasi per qualunque altra cagione; come accade in certi luoghi, dove è in somma voga, e forse quasi necessario, come il gelato in questa Capitale, di cui ne usa fino la più meschina plebe, e ne trova di più specie per la più vile moneta; onde sembra potersi dedurre, che non saran tai gelati certamente fatti colle vere leggi dell'arte, nè con ottimi ingredienti. A mio giudizio, l'esempio più d'ogn'altro ne ingrandì l'uso, ed ora l'uso è costume;

. . . . E viene a farsi
L'abito, poi difficile a mutarsi.

Questo si mantiene a costo di sapersi, che v'è l'inganno, non potendo aversi a tal prezzo porzione alcuna di qualsisia sorbetto gelato. E' giocoforza per altro il confessare, che questo meridional clima, e l'aere impregnato ovunque d'aliti sulfurei rendon troppo necessarie per dissetarsi sovente le più gelate acconce bevande:

Col fuoco si prepara il Caffè; ma in varj modi. Si servono alcuni d'un vase di terra, altri di rame, altri di ferro, e questi scoverti: altri lo chiudono entro un fornello o di rame, o di ferro, e girandolo

dolo su·dè' carboni accesi, lo bruciano per la metà. . Chi lo brucia allo scoverto, non può farlo senza deteriorare là condizione di tal bevanda, di molto più impoverita delle di lui parti migliori, che nell'aria si perdono, di quello, che accaderebbe, se si abbruciasse dentro il fornello rinchiuso.

Vero è però, che solo un gusto fino; e pratico potrà sentirne la differenza, che potrà ancora essere sensibile agli stomachi deboli per le ragioni sopraccennate: Per quanto io posso dalla mia pratica dedurre, dico, che tanto i flatuosi, quanto gl' ipocondrici, e le isteriche, a tutti i quali poco conviene, insensibilmente peggiorano a seconda della quantità, che n' adoprano, e della perfezione, e chiarezza, colla qual lo preparano.

Si accorda, che il fornello sia la macchina più adattata per la migliore preparazion del Caffè; ma si teme da più Filosofi, che non debba questa esser nè di rame, nè di ferro: Da questi si dà per accertato, che da tal ferro, e da tal rame rovente passino nella sostanza del Caffè parti molto dannose metalliche, e che perciò con somma facilità possa il Caffè così

sì preparato esser di nocumento a' visceri, e particolarmente allo stomaco, ed agl' intestini; ma perchè miglior modo non si è finora inventato, minorarono Questi lo spavento agli affezionati del Caffè, asserendo, che se il fuoco viene a riscaldar tal fornello per riverbero, e non verticalmente, vi sarà in tal modo assai meno da paventare.

Io son per altro persuaso, che se nella comune maniera di prepararlo sopra de' carboni nel fornello o di rame, o di ferro, acquistasse il Caffè molte parti venenose, caustiche, e minerali, e se passassero queste nella tintura, che si fa per uso, non troppo a lungo anderebbe senza conoscersene con evidenza il nocumento.

Il gran novero de' bevitori di Caffè, preparato in un modo tanto temuto, i quali non danno a conoscere il menomo danno nella lor salute, mi fa conchiudere, che tali parti maligne del ferro, o del rame non entrino nel Caffè nel tempo che s' abbrostisce; o se vi s' insinuano, cadono dopo al fondo colla parte terrea dell' istesso Caffè, allorchè se ne prepara la tintura, e che si lascia alquanto riposare. Co-

me

me pesanti, che sono le parti minerali; e' sembra, che possano esser le prime a cadere al fondo del vase, e così lasciare al Caffè le sole sue proprie qualità.

Chi non usa del Caffè, che una, o tutto al più due volte al giorno, basta che cerchi di averlo chiaro, e di fresco fatto; che sia poi o nell' uno, o nell' altro modo bruciato, vado persuaso, che poco o nulla rilevi.

Che poi vi possa esser notabile differenza nella fraganza, e nel sapore tra il Caffè preparato nel fornello, o all'aria, questo è troppo naturale, ed è facil pur troppo, che ciascuno coll'esperienza il ravvisi.

Se bramasi il Caffè con tutte le sue migliori qualità, conviene polverizzarlo nel punto di volerne far uso, tenendolo chiuso fino al tempo di doverlo gittar nell' acqua bollente.

Quanto più sta polverizzato il caffè, tanto più perde le sue migliori qualità; e tanto più è sollecita la dissipazione delle medesime, quanto più sta esposto all'aria.

Un Caffè, che sia abbrustolito, polverizzato, e cotto nel tempo stesso, è di molto preferibile ad ogni altro in qualunque altra guisa preparato.

Chi apparecchiasse nel divisato modo il Caffè, se vuole, potrà facilmente economizzarne la metà, e renderlo ottimo; atteso che tanta maggior dose di Caffè vi vuole, quanto più lentamente si prepara, vale a dire, quando si abbrucia un giorno, e quando si lascia de' giorni macinato, e quando non si fa cuocere.

Le infinite parti odorose, che col tempo si sperdono per l'aria, mancano nella tintura; onde la differenza, siccome è fisica, così è sensibile al palato.

Quando predominano le di lui parti spiritose aromatiche, di poco, o di nulla è capace la parte terrea; ma quando questa è la maggiore, può, come temono, e credon molti, indebolire lo stomaco, se troppo se n' abusa.

Per preparare il Caffè colle regole, che lo possan rendere il migliore, conviene prima sceglierlo puro, e duro, torno a ripeterlo, picciolo, lucido, e fresco, ed abbrustolirlo nel fornello, macinarlo chiuso, e gettar la polvere nell' acqua, allor quando sta bollendo; attendere, che non si versi la schiuma, ma che con diligente continuo moto usando d' un ferro, o di un legno, quella s' incorpori col flui-

do

do bollente ; e quando bolle senz' alzar più altra schiuma, allora ben chiudendo il vase, che comunemente vien detta Caffettiera, lasciarlo al fuoco per mezzo quarto d' ora, o poco meno.

Tanto difetta il Caffè, se poco bolle; quanto se bolle soverchio; nel primo caso non estrae l' acqua bollente le parti del Caffè; nel secondo si dileguan queste col fumo.

Il Caffè buono al gusto, ed utile alla salute non debbe esser eccedentemente carico. Mezz' oncia di polvere di Caffè può valere per quattro tazze .. Tal dose, se è bene, e di fresco preparata, e se è bollita, come si avvisò quì di sopra, darà il prodotto ottimo, ed isquisito.

Deve riposar quanto basta per farsi puro, e chiaro; questo è il massimo requisito, che può importare al gusto, ed alla salute.

Si chiarisce facilmente; e con sollecitudine il Caffè gittando poche gocce d' acqua fredda dentro del vaso, e lasciandolo qualche minuto in riposo; pertanto nelle Caffetterìe si distinguono i vasi del Caffè da quelli, che servono pel cioccolatte: sono questi eguali dalla cima al fondo, ed all'opposto

posto son questi larghi nel fondo, e stretti all'imboccatura; perchè il Caffè deve deporre il suo fondo, lo che non deve fare il cioccolatto; e però quanto più largo è il fondo, tanto più pronta è la purificazione del Caffè; così al contrario..

Molti bevono il Caffè senza zucchero, e senza giulebbe; lo che fanno Nazioni intere: altre Nazioni lo bevono collo zucchero, col giulebbe, o con essenze spiritose. Non sempre si fa questo per secondare il gusto, e l'inclinazione; vi è chi lo crede veleno collo zucchero: chi tale lo dice senza di quello: chi lo suppone rimedio senza zucchero; chi lo ha per tale, sol quando si beve collo zucchero, o col giulebbe.

Coloro, che hanno lo zucchero per un sale pungente, e riscaldante, giudicano, che il caffè collo zucchero sia troppo irritante: Chi conosce lo zucchero per un sale essenziale, non cade in tale sospetto.

Io credo, che in questo non debba consultarsi, che il proprio gusto, e parmi, che abbia assai d'ozio chi pensa d'inquietarsi su tal'esame; tanto più che il sale di zucchero non può far danno nè col Caffè, nè senza, se di lui non si abusa; per-

perchè essendo pieno di parti mucillaginose, non può riscaldare, ma può bensì rilasciare. E' quello un sale essenziale, ed ha con tutti gli altri sali essenziali la proprietà di rinfrescare, e di attemperare, perchè l' acido è il principio suo dominante, dal quale coteste proprietà ne dipendono.

Gli è vero, che la Chimica ci somministra degli acidi caustici, come lo spirito di nitro, lo spirito detto Acqua forte, ec. Però deve sapersi, che questi spiriti acidi sono prodotti da misti pieni di parti ignee; e non ostanti questi acidi caustici, e velenosi, ne forma di essi la Medicina pratica efficaci attemperanti coll' unirli a molt' acqua nella dose, che ad ogni Medico è già palese (1).

Chi ha il Caffè per caldo, è sicuro di temperarlo coll' aggiungervi il sal di zucchero, o il latte, col quale fa un' ottima lega; e, come dissi, prende valor di rimedio in ogni persona troppo risvegliata, e sensibile.

Certo però si è, che da tal' unione non può risultarne che un' innocente mistura, dovendosi più facilmente avere il Caffè

(1) *Vedi Guida Medica, lett. S. sale.*

fè per un tal quale decotto aromatico; che perde poi di ſua forza, ſe ſi uniſce con parti mucillaginoſe, come ſon quelle dello zucchero.

A chi poi piace lo zucchero, e teme gli effetti della ſua mucillaginoſa natura, ſcelga il più bianco, ed il più criſtallino; il quale, perchè preparato colla calce, perde perciò molto di tali parti mucillaginoſe, e diviene più purgato, e più leggiero; perciò lo zucchero quanto è più bianco, è altrettanto men dolce (1).

Sono però un poco criticabili coloro, che ſenza un poſitivo biſogno meſcolano col Caffè qualche eſſenza ſpiritoſa. Coll' andar del tempo non può eſſer innocente una tal bevanda. Sia poi o d'ambra, o di cannella, o di gheroſano, o di vainiglia, ſe non è appropriata al biſogno, come in tal caſo ha tutta la qualità di rimedio, così avrebbe tutta l'attività di offendere, ſe non foſſe regolata, che dal ſolo proprio capriccio.

Queſta noſtra bevanda debbe farſi con Caffè ſempre nuovo, e con acqua ſempre pura.

---

(1) *Vedi Guid. Med. P. 1. Let. C. Calce*.

pura. L' uſo della tintura di Caffè vecchio non vale, che per dare al nuovo Caffè un colore più carico; intanto queſta l'aggrava più di parti terree, ed alcaline, ſovra delle quali, come ſi notò, cade qualche ragione di crederlo in molti caſi indigeſto, e peſante, e per ſoprappiù di queſto, ſcema il buon odore, ed il ſapore del più recente Caffè.

Si debbe prendere quanto più caldo ſi può, e quanto più preſto permette il ſuo forte calore.

Laſceremo a' Turchi il credere il Caffè di tal ſoſtanza, che non poſſa prenderlo chi vuole oſſervare un rigoroſo digiuno. Queſti nella loro Quareſima, detta Ramadan, credono di non poter ſentirne nè pur l' odore. Noi ſiamo ſciolti da tale ſcrupolo intorno all' uſo del cioccolatte; onde ſarebbemo troppo deboli, ſe poi voleſſimo ſcrupolizzare ancora intorno al Caffè.

Vi fu chi preteſe far col Caffè ſpecifici per molti mali. Alcuni ne ſepararono il ſale, e l' olio: altri ne diſtillarono l' acqua; ed a queſte ſeparazioni diedero prezzo, e valor grande. Queſte però da ſe ſole vaglion sì poco in Medicina, e coſtano tanto, che ſi ridurrebbe a ve-

ro

ro furto la ſpeſa ,, alla quale ſi condannerebbe l' Infermo , e poco meno che ad ignoranza , e fanatiſmo tutto il ſapere del Profeſſore. Quello, che non produce la di lui tintura, fatta colle condizioni ſuddette , nol produrrebbe veruna delle ſue preparazioni chimiche , o farmaceutiche ; le quali difficilmente io credo che saranno giammai preſcritte da buon Medico ſperimentato, e ſcevro di pregiudizj.

Dico bene, che il Caffè (parlando ſempre della di lui tintura) può eſſer un nobile , ed innocente veicolo per facilmente uſare d' altri rimedj. Dico, che l' affidarſi al ſolo uſo del Caffè per la cura di mali quantunque ben piccioli , non è che fidarſi al tempo, il quale ha ſpeſſo più qualità mediche, e benefiche del Caffè, e di molte altre coſe , che ſi praticano con gran miſtero , per non dire con malizioſa fiducia.

Per aſſerire, che il Caffè preparato a dovere, e con moderazione uſato, non poſſa eſſer di danno a perſona alcuna, per indagarne le ſue qualità , per portarle al noſtro utile, e per ſapere, che non ſarà mai rimedio di ſommo valore, credo baſtante il quì narrato finora. Ma ſe più a mi-

minuto desidera il Leggitore di saperne tutta la storia, e l' analisi, qualor non gl' incresca di leggere continue, e grandi opposizioni, ed infinite inutili particolarità, vegga gli Autori (1) quì al di sotto notati, e resterà inteso di quanto io ad arte ho trascurato, a solo fine di non troppo tediare chi legge colla notizia di cose, ch' ho credute, e credo o false, od inutili totalmente.

DEL-

(1) *Monsieur Jussieu = Monsieur de Tauri = Monsieur Bardolin = Andry = Friedel = Geoffroy = Heques = Il Cavalier Arvio = Cheyne Simon = Paoli = Lanzonio = Parolini = Prospero Alpino = Accademia Reale delle Scienze = Stenzel = Milièr = Alpin = Levenoech = Baglivi = Duncan = Maraltus = Monsieur Blegny = le Fevre = Enrico Seculze = Monsieur Huegton = Wills = Hoffman = Buchler = Glare. &c.*

DELLA CIOCCOLATA.

POco dopo la ſcoverta del nuovo Mondo, appreſe da' ſuoi Viaggiatori l'Europa, che gli Americani fra le molte coſe, che al loro vitto, ed al lor guſto ſervivano, una geloſamente ne cuſtodivano per uſarla in loro dolce riſtoro, ed inſiememente per rinfreſcarſi: Queſta era una paſta, ed una ſecca conſerva, che ora informa di cibo, or di bevanda prendevano.

Eſſi nel preparar tal bevanda l'agitavano con certo appropriato iſtrumento di legno, dal che ne riſultava ſtrepito, o ſia gorgoglio. Da tal romore preſero il nome, col quale queſta da ogni altra bevanda diſtinguevano, la diſſero *Chocolatte*, o *Cocolatle*, cioè a dire: *Choco* ſuono,

At-

Atte; o *Atle*, acqua; ſuono d'acqua, o ſtrepito d'acqua; che è quanto ſu dell' etimologìa del ſuo nome così di paſſaggio può dirſi.

Queſta paſta, e queſta bevanda, qual' era appunto preparata dagli Americani di quel tempo, non ſarebbe mai ſtata gradita al palato degli Europei; ma gli Spagnuoli Conquiſtatori, e particolarmente quei, che furono deſtinati a vivere nell' America, co' lumi, che acquiſtati avevano dagl' Indiani, togliendo da tal paſta, o bevanda alcuni ingredienti, e ſoſtituendone altri, la reſero a loro, non che a' Nazionali ſteſſi più pregevole, perchè più facile, e più ſaporita.

Quando l'ebber ridotta ad un guſto univerſale in America, ſi perſuaſero, che facil coſa foſſe il negoziarla in Europa, e particolarmente in Iſpagna.

Non andarono eglino ingannati; perchè piacque agli Spagnuoli; e ben preſto ſi reſe la più comune bevanda.

Perchè di queſta il principale ingrediente difficilmente ſi conſerva dopo due anni, e perchè allora ſi paſſavan ſovente due anni appunto nel viaggio dall' Indie Occidentali in Europa, tentaron perciò

DELLA CIOCCOLATA.

POco dopo la ſcoverta del nuovo Mondo, appreſe da' ſuoi Viaggiatori l'Europa, che gli Americani fra le molte coſe, che al loro vitto, ed al lor guſto ſervivano, una geloſamente ne cuſtodivano per uſarla in loro dolce riſtoro, ed inſiememente per rinfreſcarſi: Queſta era una paſta, ed una ſecca conſerva, che ora informa di cibo, or di bevanda prendevano.

Eſſi nel preparar tal bevanda l'agitavano con certo appropriato iſtrumento di legno, dal che ne riſultava ſtrepito, o ſia gorgoglio. Da tal romore preſero il nome, col quale queſta da ogni altra bevanda diſtinguevano, la diſſero *Chocolatte*, o *Cocolatle*, cioè a dire: *Choco* ſuono, *At-*

Atte; o *Atle*, acqua; ſuono d'acqua, o ſtrepito d'acqua; che è quanto ſu dell' etimologìa del ſuo nome così di paſſaggio può dirſi.

Queſta paſta, e queſta bevanda, qual' era appunto preparata dagli Americani di quel tempo, non ſarebbe mai ſtata gradita al palato degli Europei; ma gli Spagnuoli Conquiſtatori, e particolarmente quei, che furono deſtinati a vivere nell' America, co' lumi, che acquiſtati avevano dagl' Indiani, togliendo da tal paſta, o bevanda alcuni ingredienti, e ſoſtituendone altri, la reſero a loro, non che a' Nazionali ſteſſi più pregevole, perchè più facile, e più ſaporita.

Quando l'ebber ridotta ad un guſto univerſale in America, ſi perſuaſero, che facil coſa foſſe il negoziarla in Europa, e particolarmente in Iſpagna.

Non andarono eglino ingannati; perchè piacque agli Spagnuoli; e ben preſto ſi reſe la più comune bevanda.

Perchè di queſta il principale ingrediente difficilmente ſi conſerva dopo due anni, e perchè allora ſi paſſavan ſovente due anni appunto nel viaggio dall' Indie Occidentali in Europa, tentaron perciò

 di

di ridurre in pasta il primo ingrediente di questa, e di custodirlo con carta entro cassette, e ben condizionato. In fatti in cotal guisa riuscì di conservarlo più tempo, il che rese più che mai fermo questo commercio, e vie più comune, facile, e vantaggioso il consumo.

Nè guari andò, che, come fu di varie altre scoverte, così di questa entrarono a filosofar molti Dotti, e non pochi fanatici, ed ignoranti, ed allor fu appunto, che se ne perdè ogni sincera cognizione; mentre dopo tante analisi, e tanti esami, non ne risultarono che cento dubbj, ed una perfetta incertezza.

Questa incertezza diede origine a mille opinioni diverse, dalle quali nacquero tanti pregiudizj, che chi volesse esaminare co' primi Scrittori la Cioccolata, potrebbe assai difficilmente somministrarne la minima istruzione, ed idea, nè così in brieve terminar ne potrebbe il ragguaglio.

Molti di quelli non ebbero altro disegno, che di accomodar la ragione alla di loro openione; e perciò o non seppero, o non vollero riflettere a' falsi principj, co' quali la lor ragione convalidavano.

Gli altri, che in seguito scrissero di questa bevanda, a mio giudizio non furono

mol-

molto più chiari de' primi; nè io da essi raccolgo, che incompatibili opposti.

Alcuni l'affermarono fredda (1), altri tutto al contrario, cioè troppo calda: Altri la credettero d' una natura di mezzo fra il caldo, ed il freddo. Così per alcuni fu avvilita, e condannata, per altri fu lodata; anzichè molti la vollero prodigiosa, e quasi necessaria.

Non è quì luogo da discettare a chi si debba ragione, nè sarebbe della mia capacità. Lo decidano i Cattedratici, ed i Filosofi, che io mi contento da puro Pratico il cercar da me stesso d' intendere le cattive, o buone qualità della Cioccolata, considerando i diversi ingredienti, che la debbon comporre, e le lor qualità, per prudenzialmente dedurre ciò, che risultar ne possa dalla loro unione a nostro utile, o a danno nostro.

Io non cerco in questa mia Guida, se non disingannare me stesso, e non ingannare il mio Leggitore, il qual' io costituisco giudice delle mie considerazioni.

Il Cacao adunque è il primo, e principale ingrediente di questa composizione; onde prima di parlare d' ogn' altro ingrediente

 o tol-

(1) *Signor Amensin.*

o tolto, o sostituito alla Cioccolata, gli è dovere il favellar del Cacao, indi dello zucchero, massimo secondo ingrediente, e dopo insiememente degli altri.

Il Cacao da tutti è preso pel frutto di un albero, che cresce in differenti luoghi dell' Indie Occidentali, e principalmente a Guatimala, Provincia della nuova Spagna, nell' America Settentrionale.

Quest' arbore del Cacao è quasi simile nella grandezza a' nostri Castagni (1).

Gl' Indiani lo chiamano *Cacavacue*: Gli Europei *Cacaotal*, o *Cacavifero*.

Il di lui frutto è il Cacao, che in numero di 25., o 30. ne chiude la natura in una specie di guscio di grandezza, e forma quasi a un dipresso de' nostri meloni; e quei del Paese si servono di questo frutto ne'loro traffici in cambio di moneta.

I Botanici danno a tal' albero diversi nomi; onde varie specie sembra per essi risultarne (2).

Si

---

(1) *Vedi Blegny*.

(2) *Cacao offic. Ger.* 1364. *Emac.* 1550. *Ray. Histor.* 2. 15. *Ind. med.* 24. *mont. Exot.* 9.

Ca-

Si è per gran tempo creduto, che quest' albero non fosse fruttifero, se non era all' ombra d' un albero più grande. Gli Spagnuoli col piantarlo nell' Isola di Cuba nell' America Settentrionale, ove solo allo scoperto, ed in pochissimo terreno si è veduto crescere con tutta fertilità, si sono su di ciò disingannati; così pure sappiam da loro, che non già una sola volta l'

Cacao, sive Cacavate Perk. Teatr. 1662.
Cacao Americae, sive avellana Mexican. S. B. 291.
Amigdal. similis Guatimalensi C. B. Pin. 442.
Arbor Cacavera Pis. mant. A 197. *Cacava Quahuit, sive arbor Cacavi Cacavifera Hern.* 79.
Cacava, sive arbor Cacai, Norimbergh. 334.
Arbor Cacavifera Camel Syllab. Cacao Americ., sive Avellana Mexican. Cacavata quorundam theb. 19.
Cacao fructus Carciol. musbob. Worm. 191.
Arbor Cacavifera Americana, cuius fructus folliculo inclusus amygdalæ speciem refert. Dales.

anno, ma due quest' arbore rende il suo frutto, che è spesso più abbondante nell' Estate, che nell' Inverno.

Questo non si dispoglia mai dell' antiche foglie, se non a misura, che spuntano le novelle; onde esso è sempre vestito, e per conseguenza è sempre bello, e fronzuto.

Il Cacao si raccoglie un poco verde, si estrae dalla sua prima scorza, e si espone al Sole su strati di giunco, e questo per essersi sperimentato più facile a conservarsi per qualunque tempo, e distanza.

Gli Americani cambiavan già, com' ho accennato, questo con le altre cose necessarie alla lor vita; e perchè il loro terreno chiudeva in se tant' oro, in poco conto il tenevano, e supponendo un simil dispregio nell' altre Nazioni, trafficavan queste colla merce fra lor più preziosa, qual'era il Cacao; ma cangiarono ben poi consiglio sull' esempio degli Spagnuoli, i quali seppero introdurre fra loro il lusso, e l'ambizione, e per conseguenza l' avida fame dell' oro.

Vi è il Cacao Indiano, e l' Americano; l' Indiano vien detto Cacao di Catarbre,

e viene dall' Indie Occidentali, cioè dalla Martinica, e dalla Giamaica, due Isole dell' America Settentrionale: l' Americano vien detto di Caracao, o sia Caracco, perchè viene da Caracas, o sia S. Giovanni de Lion, della nuova Spagna; e questo si reputa pel migliore.

Quello dell' Indie si divide in quattro specie, che si distinguono per la varia grandezza; le migliori qualità vanno unite con quella specie, ch'è la più grande.

Al contrario del Caffè deve sceglierſi il Cacao; quello è migliore, quant' è più picciolo, e questo quanto è più grande, eccettuatone il piccolo di Xogonusko.

Ha il Cacao la figura delle nostre mandorle, un poco più lungo, diseguale, e rialzato in tondo verso del mezzo: Ha una tenue buccia, cui abbrustolato facilmente abbandona, e quanto più resiste al fuoco tal corteccia, tanto è men buona la condizion del Cacao; lo che facilmente si osserva nelle specie più picciole, come in quella, che viene da Portobello, vicino al Perù.

A tenore delle stagioni accade, che in certi anni è così grasso il Cacao, che appena posto per brustolarlo, si discioglie

la tenera ſua ſcorza, e ſi divide, e ſuddivide in più minuti frammenti.

Il ſapore del Cacao crudo è quaſi come quello, ch' hanno le noſtre mandorle dolci, ed amare mangiate inſieme; non ha nè la dolcezza dell'une, nè l' amarezza dell' altre, ma bensì un ſapore, che a quelle unite aſſomiglia. Eſſo punge d' aſpro il palato; e con ciò ſi fa conoſcere un poco aſtringente.

I Semplici, che han dell' aſprezza, hanno dell' aſtingente a proporzion dell' amaro. (1)

L' aſprezza indica molte parti terreſtri, ed acide, unite a parti liquide, nelle quali ultime parti mancando l'amaro, rieſcono perciò più diſguſtoſe al palato.

Il Cacao non ha niente d' acquoſo, ma bensì abbonda di graſſo, che per eſpreſſione facilmente ſi ſepara. E' fuor di dubbio, che il Cacao abbia molte parti olioſe, parti ſaline, e parti aeree, per le quali è tolto dalla claſſe degli aſſoluti amari, ne' quali ha luogo a proporzione del ſuo acido; eſſendo l' acido in proporzion coll' amaro.

In

(1) *Vedi Chimica*.

In fatti i Chimici tirano dal Cacao diversi liquori mescolati di sal'acido, ed anche acre, ne tiran molt'olio, e finalmente un sale lissiviale. (1)

Due libbre di Cacao crudo han dato loro quattordici once di grasso, quattro dramme di sal lissiviale, ed i diversi già mentovati liquori; ma siccome per me è sommamente varia la forza di questi prodotti o disuniti l'uno dall'altro, o congiunti, convengo per ciò, che chi facesse uso d' alcuno d'essi senza le dovute misure, e cautele, ne soffrirebbe alquanto, ed azzarderebbe di cagionarsi del danno; ma credo altresì, che tutti uniti, come gli unì Natura, non possano esser tanto pregiudiziali, come taluni han creduto. (2)

Esaminando io il Cacao, come la pratica mi persuade, e come lo preparò la Natura, dico, che i di lui naturali composti sono l'uno dell'altro antidoto, e ciò per una troppo ancora incognita ragione; perciò non ostanti tutti quanti ne suggerisce la Chimica argomenti di timore, io mi determ-

ter-

---

(1) *Dizionar. general. delle Scienz. e medic. Lit. C.*

(2) *Esperienza.*

termino per la pratica, dalla quale sono convinto, che esso è innocente per chi non ne abusa, e sicuro, e più innocente per chi vorrà migliorarne la sua condizione, come diremo in appresso.

Era ben facile, che ognuno, anche non Chimico, e poco curioso, potesse conoscere una quantità di grasso nel Cacao, siccome nell' abbronzarlo patentemente si scorge; e si conferma dall'agevole figura, che prende raffreddandosi su della carta, che ne dirige i limiti, e dal grasso, che deposita su di essa, e dalla ubbidienza di liquefarsi di nuovo coll' opra di poco fuoco, ed anche della sola tiepida mano.

Per qualche tempo non fu così facile il discovrire, che questo grasso fosse mucillaginoso, e per conseguenza lassante; perciò contrario agli stomachi deboli, a' quali manca il loro elastico necessario.

Questa ignoranza fu origine, che per alcuni fu stimato, e temuto per infiammabile, e caldo; perchè avevano ogni grasso per sulfureo, ed infiammatorio.

Perchè per altri voleva credersi d' una temperata qualità, ad onta delle parti grasse solforate, che vi ravvisavano, lo vollero perciò ancora di parti terrestri, e fred-

fredde ripieno, che unite alle calde davano risulta ad una sostanza temperata, com', era di loro genio che fosse.

Ma poi più attentamente esaminando la bisogna, sull' esempio dell' olio di mandorle, e delle sementi fredde, (il qual' olio, se si espone per qualche tempo all' umido, si converte in mucillaggine,) fatto lo stesso esame, e fatta l' istessa prova sul grasso del Cacao, restarono convinti, esser della natura istessa, o aver' esso almeno tanto di mucellagginoso, che rattemperasse ogni parte oliosa infiammabile, che supporre vi si potesse.

Le Dame non possono senza danno valersi d' alcun' olio potenziale caldo per ungersi la pelle, ma usan' elleno francamente del grasso di Cacao, e dell' olio fresco di mandorle, e delle semenze fredde; perchè questi olj non operano, che colla di loro natura mucillaginosa, come appunto Esse ricercano.

Conferma questo l' uso, che del Cacao fanno i Medici del Messico, i quali l'adoprano su delle parti infiammate, sulle scottature, e per ammorbidire la cute nelle parti più delicate; lo che vuol dire, che la ragione, e la pratica gli han persua-

ſuaſi, che la qualità mucillaginoſa è quella, che nel Cacao prevale, ed opera con efficacia.

Diaſi un' occhiata con un poco di ſerietà a coloro, che uſano coſtantemente della cioccolata: ſi noti, che chi più liberamente con tolleranza, e con piacer ſe ne nutre, non ſarà certamente quello, che ha lo ſtomaco debile: da queſto naſce, che alcuni tengon la cioccolata per un' alimento ſoſtanzioſo, perchè in loro produce la ſazietà: altri vi trovano un forte ſtimolo per ravvivare, ed aguzzar l' appetito.

Convien però, che tale oſſervazione cada ſu quelli, che non ſono abituati in tal' uſo; imperocchè ſovra gli aſſuefatti ſarìa difettoſo, e ſpeſſo fallace il giudizio.

Prova lo ſteſſo quella facilità, colla quale il Cacao ſi uniſce collo zucchero, formando una ſola paſta, ed un ſol corpo, ſenz' altra fatica, che di ſtringerlo, e collegarlo inſieme coll' ajuto d' un moderato calore; lo che dimoſtra l' analogìa delle parti, e la natura mucillaginoſa di tutti e due queſti Semplici.

Lo zucchero è un ſale eſſenziale cava-

to

to da una canna; da questo sale si sa che non si può avere una sostanza calida, ma bensì rilasciante, come sperimentano quelli, che fanno spesso uso dello zucchero, i quali restan sempre più debili nella digestione, facili alle corruttele, ed alle flatosità; nè vi è chi possa col lungo costume renderne inevitabile il danno.

Mi accordo volentieri con coloro, che dicono esser lo zucchero tanto meno mucillaginoso, e tanto men rilasciante, quanto è più bianco, essendo l' imbiancatura dello zucchero opra della calce, dalla quale può ritrarne parti ignee, benchè queste non da tutti si accordino alla calce.(1)

Questa però gli toglie tanta mucillaggine, quanto è il grado di bianchezza, che gli somministra. Infatti quanto è più purificato lo zucchero, tanto meno è dolce; però chi pensa a preparare una cioccolata buona, e sana, debbe avere particolar premura, che lo zucchero, che entra nel Cacao per la composizione della Cioccolata, sia, per quanto è più possibile, bianco; e quando è tale, è più secco, e più solido, ed è in un certo modo correttivo del grasso del Cacao. De-

(1) *Guid. Med. P. 1. Let. C. Calce.*

Deve dunque diſtinguerſi il graſſo caldo dal graſſo mucillaginoſo. Il graſſo caldo con ſomma difficoltà ſi uniſce coll' acqua, e col latte; ma il graſſo mucillaginoſo facilmente coll' una, e coll' altro ſi confonde, e ſi lega, come accade nel noſtro caſo.

Le parti mucillaginoſe coſtituiſcono un corpo, che ha un poco dell' olio, e del liquore.

E' pare, che dal fin quì detto chiaro riſulti eſſer mucillaginoſo il Cacao, e lo zucchero, ed eſſer neceſſario, che per la miglior compoſizione di queſta paſta debba digraſſarſi lo zucchero colla calce, lo che ſi ha con prendere zucchero bianco, e di più ſcemare il graſſo ſovrabbondante del Cacao; il che non è difficile impreſa.

Fa veder l' eſperienza, che levando buona porzione di graſſo al Cacao, non per queſto perde la proprietà di facilmente ammollirſi, e meſcolarſi collo zucchero, e con ogni altro de'conſueti ingredienti.

Se ſi prepara il Cioccolato con un Cacao, che prima non ſi digraſſi, e se per ſoprappiù di queſto errore ſi uniſca con zucchero poco, o niente purificato, per qualunque doſe d' aromati, che vi ſi ag-

giun-

giunga, sarà quasi appunto come chi l'usasse poco men che nauseoso, perchè eccessivamente pingue, e per conseguenza indigesto, e facilmente dannoso; essendo al sommo difficile il compensar con aromati il mucillaginoso eccedente, senza rendere il misto o del tutto, o in buona parte disgradevole, e capace di cattivi effetti.

I Conoscitori del buon Cioccolato amano, e lodano il cioccolatte digrassato, e dicono, che quello, che è grasso, non è accomodabile che a pochi stomachi; al contrario dell' altro, che a tutti piace, ed a nessuno fa danno, nudrisce, e non opprime; perchè il mucillaginoso è in proporzione coll' aromatico, e l' aromatico, per quanto mostra l' uso cotidiano, non eccede, non irrita, e non accende.

E' la bevanda del Cioccolato d' un gusto così generale, che fino da' suoi primi tempi molti la dissero degna bevanda per gli Eroi, e per gli Dei; ed allora non si era conosciuto, che potea rendersi ancor migliore collo scemar delle sue parti mucillaginose; perciò era pregio la di lei maggior grassezza, o sia oliosità. Se que' primi gustato avessero il Cioccolato fatto collo zucchero, e col Cacao digrassa-

to,

to, del quale con tutta facilità avrebber potuto farne maggior uso, dato avriano a tal bevanda maggiori encomj, se è possibile, o almeno con più di ragione. l'avrebber detta bevanda degna de' Numi, dicendo quasi col gran Poeta Toscano,

Ambrosia; e nettar non invidio a Giove!

Chi usa con frequenza d'un cioccolatte grasso, appoco appoco induce in se copia di mucillaggini, accumula viscidi, debilita lo stomaco, indebolisce il moto peristaltico degl'intestini, facilita l'inappetenza, e giugne finalmente alla nausea, e al disgusto, e per lo più non sa il perchè, o l'attribuisce a tutt'altro.

Chi l'usa digrassato, sente un più grato sapore, conserva il suo appetito, e di nulla ha sospetto.

Sembra pertanto, che dal narrato fin quì si possa ricavare, che allor quando si trattasse di reprimere un'eccedente appetito, e quando indicasse d'invischiare cosa pungente nelle prime vie, e qualora in somma si volesse frenare un'eccessiva sensibilità, come in certe tossi convulsive, ed in certe fami voraci, e canine, o in altro simil caso, potrebbe allora aver luogo e per

cura,

cura; e per preservativo il Cioccolato più grasso, il quale però non sarà mai accomodabile ne' casi contrarj, ma bensì con ogni ragion condannato.

Le qualità ignee, infiammabili, acide, aromatiche, aeree, e spiritose del Cacao sono in disputa, nè tanto chiaramente queste si dimostrano dalla ragione, nè dall'autorità, e molto meno dalla sperienza. Queste variano al parere di molti, atteso che pare, che solo il capriccio, o più tosto la propria sola pratica n' abbia diretto il decisivo giudizio.

La qualità mucillaginosa nel Cacao, se non m'inganno, sembra troppo ad evidenza dimostrata: questa si discopre dalla di lui abbrostitura; questa si prova coll' esempio d' altri olj mucillaginosi, che vi sono; e si conosce dall' uso, che ne fanno le Dame, non che i Medici istessi del Messico; si vede nell' unione, che fa collo zucchero, e coll' acqua; e finalmente si prova, e si conferma dal non aver avuto il Cacao giammai luogo ne' corroboranti, negli stomatici, e negli antifebbrili.

Sovra di questa base certa pare che il Medico, e l' uomo di riflessione, ed attento alla perfetta salute possa regolarsi per

usare, sospendere; proporre, lodare, e biasimare ne' varj soggetti l' uso del cioccolato, e dirigerne chi voglia farne la più gustosa, ed utile composizione.

Non sarà quì fuor di proposito di accennare alla sfuggita, qual fosse la composizione della Cioccolata presso gli Americani, prima che gli Europei s' inoltrassero in quelle vaste contrade.

Se non era disgustoso, anzi se grato, e piacevole era agli Americani il loro Cioccolato, ben disgustoso, ed ingrato era al palato degli Europei; quindi è, che da tal loro bevanda questi ultimi non presero che le basi fondamentali, cioè il Cacao, e lo zucchero.

Gli Americani nella composizione del loro Cioccolatte ponevano il frutto d' un' albero Americano, da loro chiamato *Acchiote*. Questo frutto è rosso, ed in un guscio solo se ne racchiudono molti, e molti. Per servirsene, lo preparavano come il Cacao.

Era loro costume, per seguire gl' insegnamenti de' Professori Nazionali di Medicina, il valersi del Cioccolato preparato con tali ingredienti nelle difficoltà di respiro, nelle febbri, nelle diffenterie, nel-

la ſuppreſſione d'utero; e ne' mali provenienti da oſtruzione. Quando poi non voleva uſarſi per rimedio, ſi poneva più ſcarſa la doſe di queſto frutto, ad oggetto ſolo di abbellire col color roſſo il Cioccolato.

Vi univano ancora il frutto detto *Cacios*, o ſia frutto delle Palme, che è più groſſo delle noſtre mandorle, e più di eſſe ſaponaceo. Queſto pure preparavano come il Cacao.

Convertivano finalmente il guſcio di queſto frutto in una tazza, dove comodamente bevevano il loro Cioccolatte.

La nocciuòla Americana, che preparavano come gli altri ſuddetti frutti, entrava eſſa ancora nel Cioccolato degli Americani. Queſto frutto per eſſer poco graſſo, è un poco aſpro al palato.

Del Cioccolato in ſimil guiſa preparato, ne formavano ſpeſſo un rimedio, di cui uſavano nelle convulſioni, e ne' vapori.

Lunga ſarebbe la ſtoria, ſe tutte le ſorte d'ingredienti, che o per piacere, o per rimedio ponevano gli Americani nella compoſizione della favorita loro bevanda, ſi voleſſero con preciſione indicare.

Queſte tali, e varie miſture per formare l' iſteſſa coſa, eſſendo che poco appartenghino al guſto preſente, ed al diſegno di queſta diſſertazione, perciò laſcio ogni curioſo nella libertà di leggerne infinite varie ricette nel Dizionario generale delle Scienze; tanto più, che ſimili compoſizioni ſono ſtate riformate dagli Americani ſteſſi ſull' eſempio degli Spagnuoli, i quali non ritennero d' antico, torno a ripeterlo, che il Cacao, e lo zucchero; a' quali due ingredienti aggiunſer dopo la vainiglia, che per lungo tempo ſtabilmente uſarono ſola.

E' la Vainiglia una pianta della Nuova Spagna, o ſia il Meſſico, che produce un frutto molto aromatico, il quale comunica alla Cioccolata un nuovo guſto, ed un gratiſſimo odorè. Queſta in lor linguaggio vien detta *Tlixochilt*, e la ſcorza, che lo rinſerra, *Mecajulhil*. La pianta de' noſtri fagiuoli, che s' avviticchia, e ſale fra' rami degli alberi, è molto ſimile a quella della Vainiglia. I guſcj, o invoglj del frutto della Vainiglia ſon lunghi, e ſtretti, e chiudono dentro di loro un gran novero di minuti grani uniti ad un pultaceo negro balſamico, ed odoroſo, dove tutta

con-

consiste la forza, lo spirito, e le proprietà particolari, che si attribuiscono alla Cioccolata degli Americani, i quali l'usavano con sommo profitto ne' pertinaci catarri, e in varj mali di petto, e quando era d'uopo di riparare agli effetti d'un veleno freddo coagulante.

Fra Noi si unisce al Cioccolato la Vainiglia per dargli maggiore spirito, ma non se le attribuisce alcuna portentosa virtù, se non se allora quando si usasse sola; nel qual caso certamente sarebbe capace di grandi effetti, che abbisognerebbero d'ulterior pratica per distintamente accennarli.

Si ha per certo, che quando la Vainiglia è verde, non ha odore veruno; e vi è chi dice, che quello risulta da una segreta preparazione. Io però credo, che se la Vainiglia non è odorosa, allorchè è verde, sarà perchè non è giunta ancora a quella maturità, da cui questo ne deriva, come puro prodotto della natura; siccome appunto veggiamo accadere ne' nostri domestici frutti, fra' quali raro è quello, che ancor troppo acerbo abbia odore, e tramandi quella fragranza, la qual dopo acquista nella sua perfetta maturità.

Fu in uso in cambio della Vainiglia, o colla Vainiglia isteissa unire al Cioccolato il pepe lungo, altra droga Messicana, detta colà *Chilli*, e da noi pepe rosso, che nasce particolarmente in Tabasch, presso alla Baja di Campeche. Questo è un' aromato rotondo, che finisce in punta, ed è nel suo interno d'un bel colore vermiglio.

Questo ingrediente non dispiacque a molti Spagnuoli, e come era più facile d'averlo a miglior prezzo della Vainiglia, perciò più l'usarono, e se ne servono ancora. I Francesi però ravvisano in questa droga un piccante, che non approvano; e pochi di essi sono quelli, che prendano di tal bevanda preparata col pepe rosso.

Quando vogliono unire il pepe alla Vainiglia, e l'uno, e l'altra allo zucchero, ed al Cacao, sogliono aver per regola la dose assegnata, (1) la quale varia, giusta il variare de' genj, e spesso si misura dal gusto proprio, e non dalle leggi,

---

(1) *Lib. 4. di Cacao, tre di zucchero, 18. pezzi di Vainiglia, e 15. grani di pepe.*

gi, che impongono al gusto altrui ben sovente.

Colla maggior pratica, che presero gli Spagnuoli delle Americane contrade, scoprirono esser'al caso per la nostra bevanda anche il Garofano, e la Cannella, delle quali due droghe ne fecer commercio in Europa; e ben presto le introdussero nel Cioccolato or' unite, ed or separate, a seconda del fanatismo, o del gusto.

E' la Cannella la scorza d'un albero selvaggio, che viene senza coltura in diverse parti dell' India Orientale, e particolarmente nell' Isola di Giava, nel Malabar, nell'Etiopia, e nell' Isola di Ceilan. Questa corteccia è odorosa, e grata al gusto: ha luogo per condire mirabilmente le cose grasse; e in Medicina forma un' ottimo cordiale, un' efficace diuretico, un' odoroso stimolante, ed in molti casi un' ottimo stomatico.

Il Gherofano è un frutto, o secondo alcun' altri un fiore, che vien da un' albero, che cresce nell'Isole Molucche, ed in altre molte Regioni. Questo sia frutto, o sia fiore (che quì non è luogo per disputarne) abbonda d' un' olio odoroso, e spiritoso, che è maggio-

ne di quello della Cannella ; e che si stacca con molta facilità dalle parti terrestri. Questo riscalda, e questo serve per balsamo, e per ristoro; onde balsamico, e cordiale è in medicina.

Queste due droghe furono poste nel Cioccolato; nel quale alcuni vollero aggiungerle alle altre; ed altri le posero in quella vece.

Vi fu chi compose la Cioccolata con tutte queste droghe insieme, (1) di modo che non era più un'innocente bevanda.

Piena di tali, e tanti ingredienti la pasta del Cioccolato, pareva che dovesse incorrere più facilmente nella riforma d' alcun d'esso, che nell'accrescimento;e pure l' avidità di sopraffare l' altrui intenzione, e la massima avidità di attirarsi più numerosi Compratori fece sì, che anche il muschio, e l' ambra s' introdussero nella composizione medesima.

Il muschio è la materia d' un tumore, che si forma spesso, e facilmente nell'ombeli-

(1) *Cacao lib. 4. zucchero lib. 3. Vainiglia pez. 4. Cannella dram. 1. Garof. n. 8. pepe d' Ind. pez. 10., tutto come l' arte &c.*

belico d'un'animal di tal nome; che di grandezza, e fattezze è simile ad un Cavriolo. Questo più che in altro luogo si vede nel Regno del Pegù nell' Indie Orientali. Dicono, che quest'animale non si pasce, che d'erbe aromatiche. Questa materia di muschio esposta al Sole dà un'odore, che solo è grato per pochi minuti, ma a lungamente odorarlo, offende chi non vi è accostumato.

Questo per molto tempo fu creduto capace di promuovere, e di svegliare i più forti convellimenti, che l'affezione isterico-ipocondrica, e isterico-vaporosa avesse mai fatti soffrire; ed era interdetto alle gravide, e fatale a quelle recentemente alleviate dal parto. Ora è divenuto il più accreditato specifico, e per tale si vuole, sebbene non a tutti giovi, ed a molti arrechi ancora del danno, atteso che solo sull' esempio degli altri si vuol da ogn'un praticare, e prescrivere, senza considerarne il tempo, lo stato del male, e la dose. (1)

Questo pruova o un gran cambiamen-

(1) *Vedi Monsieur De Pome Maladies des Vapeurs.*

mento nelle noſtre macchine; o una ancor troppo grande oſcurità ſul governo di tali ſpasmotiche, e convulſive malattìe.

L'ambra grigia è un bitume, che cola da qualche fontana nel mare, dove l'acqua ſalina lo condenſa, e lo ſpinge al lido. (1) Si trova in maggior quantità ſulla ſpiaggia dell' Iſole Maldive, dove mercè del Sole ſi purifica. Forma tal bitume un' odoroſo, e ſano profumo, che con gli altri accennati da non pochi ſi pone nella fabbrica del Cioccolato. (2)

Anche la Caſſia lignea ſi è da' Franceſi introdotta nel Cioccolato in aggiunta degli altri ſuddetti ingredienti. Queſta ſi tira da dove ſi ha la Cannella: Ha un' odor grato; punge meno il palato, e ſi commuta in una perfetta mucillaggine, ſe a lungo ſi tiene in bocca; lo che pruova eſſer il più mite fra gli aromati quivi annotati.

In

(1) *Altri le aſſegnano altra origine.*

(2) *Recipe Cac. lib. IV. zucch. lib. III. Vain. pez. n. XII. Cann. 81. Garof. n. VI. pepe d' Ind. gr. VI. Ambr. gr. VI. muſch. gr. III, preparata al ſolito &c.*

In fine varie composizioni di questa pasta risultano dal più, o dal meno degl'ingredienti istessi; onde superfluo è il notare la differenza delle dosi, che fanno varie le composizioni di quella.

Quì sarebbe luogo di tutte esporre le invenzioni segrete de' mercenarj, e de' capricciosi per distinguere il loro Cioccolato da quel degli altri: fin dall' America vanno in Ispagna varie specie di paste, che formano la Cioccolata per molti squisita, e delle quali paste aromatiche non se ne sa ben chiara nè la qualità degli aromati, nè le dosi, con cui vengono preparate: si sente aver tutto il buon sapore, e non se ne prova alcun danno; ma allor quando si pensa, sulla relazione di quelli, di formare una delle dette paste, non si trova il Cioccolato simile a quello, che essi mandano preparato; lo che chiaro dimostra, che esattamente non ne disvelano al Pubblico la ricetta.

La storia di queste varie, e non ben ancora cognite preparazioni, dilungherebbero d'assai questa istruzione, senza l'appoggio di quella sperienza, della quale in questa guida dee farsi il maggior conto, per saper far uso di tal bevanda con piacere, ed utile ancora.

For-

Forſe un giorno queſte preparazioni ſaranno a Noi comuni, come lo ſono ora a molti nell' America, e nella Spagna, ed allora muniti dall' eſperienza, ed accertati dall' arte meglio potrem favellarne.

Per comporre una Cioccolata, che poſſa durare, che ſia grata, che ſia facile a digerirſi, e che difficilmente poſſa far danno, conviene rifiettere a quanto ſi è detto del Cacao.

Queſto ſpeſſo, anzi ſempre eccede nel graſſo, che ſi è provato di natura mucillaginoſa, e per conſeguenza laſſante; onde per primo conviene far levare dal Cacao parte del di lui graſſo; bruſtolarlo tanto, che ſia per la metà bruciato; unirlo con zucchero il più perfetto, e colla cannella, che corriſponda, e con poca Vainiglia. Sia poi ben macinata, e rimacinata la paſta; indi ben chiuſa in carta, e poi conſervata in luogo aſciutto, e freſco, e lontana da' panni lini.

Sa ognuno l' ordine, che ſi tiene nel preparar queſta paſta; ne quì è luogo di minutamente il tutto deſcrivere.

L' arte di digraſſare il Cacao è facile; nel modo iſteſſo che ſi tira l' olio dall' olive, dalle mandorle, e dalle ſementi, ſi tira

tira pur l' olio dal Cacao ; solo fa di mestieri di più , che il sacchetto , che debbe stringersi nel torchio , posi sopra due lastre di ferro ben calde , una sotto , e sopra l' altra .

Se due libbre di Cacao danno 14. once di grasso, si sa subito, quanto se ne debbe trarre per lasciarvene tanto , che lo renda con facilità unibile collo zucchero .

Quanto più semplice è il Cioccolato ; tanto più si conserva , e tanto più riesce grato , ed è più sano . Il gran novero d' ingredienti non può mai comporre , particolarmente ne' cibi , e nelle bevande cosa di gusto squisito ; onde ripeto , che il Cacao digrassato , il buono zucchero , la buona cannella , e la Vainiglia , tutto nella sua dose , formeranno sempre il miglior Cioccolato ; il di più è capriccio , che poco favorisce il gusto , e molto gli toglie della di lui innocenza , dandogli quello , che può cagionargli anche danno.

Varie industrie , e varie malizie si usano per comporre questa pasta da' Venditori ; molti sanno l' arte di comporla con buon' odore , ma ordinaria tanto , che pur dandola a vil prezzo , vi guadagnano la metà . Il Cacao è piccolo , e l' uniscono

con le mandorle più difettofe ; e colle nocciuòle ; la legano con zucchero ben ordinario, con poca cannella, con meno, o niente di Vainiglia, o con alcun' altro degli accennati aromati. Così odora di qualche cofa ; ma in foftanza non è buona, anzi riefce dannofa.

Vi è chi ha maggior malizia, e vi mefcola farina di grano d' India, e quant'altro lor fuggerifce il proprio capriccio, o malizia, e che pur vaglia ben poco:

Se non fi prende da man ficura, ed onorata, e se non fi fa preparare fotto a' proprj occhj, fe non fi provvedono gl' ingredienti perfetti, e fe non fi conferva, come fi è detto, è cattiva mercanzìa, ed è fofpetto piacere l' ufarla; attefo che una Cioccolata mal fatta, e della natura accennata, non è indifferente bevanda ; può al fommo debilitare i vifceri, può portar materia in effi capace di far pericolofe oftruzioni, e dar facile origine a varj mali.

E' non è sì facil cofa il decidere dal folo odore del buon Cioccolato ; conviene cuocerlo, ed efaminare, se faccia fondo ; è di meftieri provarlo per varj giorni, e poi deciderne. Speffo il Cioccolato, che

con-

conviene ad uno, può esser nocevole al-l'altro.

E' però facile il conoscere, se il Cioccolato sia troppo invecchiato, o mal conservato. Quando questo ha una visibil lanugine su la di lui superficie, e quando all'odore sente dell'agro, o del rancido, o è vecchio, o è mal conservato, ed allor poco vale.

Pur troppo è vero, che solo chi prepara tal pasta in sua propria casa colla vigile sua assistenza più che con quella degli altri, quegli solo può lusingarsi d'avere buon Cioccolato utile, e sano, e veramente *miscuit utile dulci*.

Chi però tanto loda, e si pregia di aver cosa rara, e degna per regalare, quando tiene, usa, o regala Cioccolata, che sia fatta da più di due anni, è questi mal consigliato, perchè non è buona per lui, e per conseguenza non può, nè deve agli altri donarla.

So, che la Cioccolata, per esser bevanda quasi del comun gusto, deve criticarsi con troppo giudizio, e fondamento, se non si vuole incontrare l'universale disapprovazione. Io però intendo di lasciarla nel suo concetto, e più che mai

sta-

ſtabilirla in eſſo per le ragioni, che ognuno può addurre, o da i vantaggj, che ne riporta, o dal piacere, che ne riceve. Per ſecondare queſto genio comune, nel quale vi è il mio ancora, ho inteſo di additare in qual maniera poſſa eſſer più grata, più durevole, più utile, e meno nociva.

Speſſo, anzi quaſi ſempre ſi uſa di tal bevanda per ſolo piacere; ciò non oſtante potrebbe anche uſarſi per utile, come ſarebbe allor quando foſſe preſa da chi è ſtanco, e da chi ſi ſentiſſe in neceſſità di riſtoro. Giovevole ſarebbe ancora nelle affezioni catarrali di petto, dove la toſſe foſſe moleſta, o foſſe ſenſibile la difficoltà del reſpiro. Può ſpeſſo queſta aver luogo dove tante volte ſi uſa dell'olio di mandorle dolci, dove ſi uſa del ſiero, e dove finalmente vi è una materia irritante, e ſottile nelle prime vie, che d'uopo ſarebbe inviſchiare. Sembra ancora utiliſſima la Cioccolata gelata ne' più pertinaci catarri, e raucedini, che tolgono la voce; almeno è certo, che all'iſtante rende all'Infermo la ſua perduta favella.

In diverſi modi ſi adopra la Cioccolata; ma il preferibile ſi è in bevanda.

Qua-

Quali ſieno le cioccolattiere, quali debbano eſſer le tazże, parmi, che ſarebbe un perdere il tempo, deſcrivendo quì tanto le leggi di neceſſità, quanto le pure preciſe, o quelle, che la vanità ha introdotte. Ognuno ſa tutto queſto, nè occorre, ch' io ne ragioni.

Un' oncia di cioccolato è il meno, che può uſarſi per una tazza; queſta deve bollire per la metà d' un quarto d' ora. Intendo quì di parlare di quel cioccolato con tutti gl' ingredienti preparato, e non di quello, che molti fanno colla ſola paſta del Cacao, aggiugnendovi giuſta il loro genio lo zucchero, o lo ſciroppo di vainiglia.

Queſta in ſomma deve eſſer regolata in tutte le ſue parti dal genio di chi ſe la prepara, e come bever la vuole.

L' ordinaria noſtra cioccolata ſi vuole agitare col mezzo d' un mulinello, non già per neceſſità, ma bensì per meglio incorporar gl' ingredienti, che la compongono; onde ne riſulti quel guſto, pel quale appunto cotidianamente ſi prende.

Il mercenario, ed il malizioſo, anche nel tempo di preparare in tazze la cioccolata, ſa come fare un' indegno guada-

 gno,

gno. Nel tempo che l'agita, e la percuote, vi pone parte d' un rosso d' uovo, sbattendola immediatamente; si solleva quella in tale, e tanta spuma, che facilmente ne può riuscire quasi il doppio delle tazze; ma nel tempo che costui ruba, porge a bere un cioccolato, che non è il più facile a digerirsi.

E' omninamente superfluo l' attendere alle leggi stabilite da quei sofistici, che vogliono scrupolosamente chiusa la cioccolattiera fino al momento di prepararla nelle chicchere. Questa condizione quanto è necessaria nel The, e nel Caffè, tanto è nel cioccolato superflua.

Le parti aromatiche nella Cioccolata son ben legate, ed unite con le parti grasse, e mucillaginose, nè così facilmente le può perdere, preparandola ancora col vaso discoverto.

Da' Periti del cioccolato si vuole, che il tempo di porlo in opera sia dopo due mesi ch' è fatto; però non è dannoso nè prima, ne dopo; ma comecchè dopo molto tempo perde, così troppo recente si crede, per così dire, immaturo. Si prevalga di tal metafisica scoverta chi vuol tentare ogni mezzo per vie più assicurarsi di usare del cioc-

cioccolato col più fino piacere, e col maggior utile fino al metafisico.

Ma del tutto superflua sarà tal precauzione, se si tratta di prendere una Cioccolata, il di cui Cacao, e zucchero sia digrassato. Questa sarà buona, ottima, e sicura anche un giorno dopo composta.

So, che è costume di bevere prima, o dopo del cioccolato un bicchiero d'acqua. Io non intendo di condannare un costume reso quasi comune; intendo solo di far avvertire, che non vi è ragione alcuna per ciò fare, falso essendo il fondamento, da cui tal'usanza è derivata. Questa bevuta d'acqua o prima, o dopo non è utile, nè necessaria, ma bensì è contro le leggi del gusto, che tanto più dovrebbe stimarsi, quanto più riuscisse di prolungarlo. Coll'acqua si distrugge il senso, che imprime il cioccolato nella bocca.

Questa usanza nacque in que' tempi, che tal bevanda fu creduta caldissima, e che l'olio del Cacao si avea per olio flogistico: Allora solo potrebbe esser compatibile l'uso dell'acqua, quando si usasse d'un cioccolato unito al pepe, al gherofano, all'ambra, alla vainiglia, ed alla cannella; mentre sarebbe allora prudenza l'

indebolire, e temperare tali, e tanti aromati uniti insieme. Ma allorchè si usa d'un cioccolato composto del solo Cacao, zucchero, e cannella, anche che vi sia poca vainiglia, allora non vi è da temere d' un eccessivo calore; e però l' acqua dopo di tal cioccolato è la cagione immediata, per cui in un momento cessa il piacere, ed il gusto di averlo preso. Di più l' acqua rende il cioccolato un alimento del genere de' lassanti, essendo proprietà dell' acqua bevuta senza sete il rilasciare. (1)

Che se poi si pratica la cioccolata non digrassata, allora deve riuscirne difficoltosa al doppio la digestione, atteso che di sua natura rilascia ancor senza l' acqua.

Se non è utile con la bevuta dell' acqua, non sarà certamente nè meno necessaria, venendo o dall' utile, o dal gusto la necessità. Quel che certo si è, che senza bever' acqua nè prima, nè dopo, può digerirsi meglio la Cioccolata, e riesce egualmente saporita, e d' un sapor più durevole.

Beva

(1) *Guid. Med. P. 2. let. A. Acqua.*

Beva acqua colui, che prende disgustosa medicina, onde il disgusto si renda più breve; non già colui, che fuori d' ogni bisogno, e solo per lusingare il suo gusto, fa spesso uso della cioccolata. Almeno il sapore, per cui la prende, e che gli è sì caro, non così sollecitamente lo perderà.

Confessiamo almeno, che a questo ci conduce l' esempio, non la ragione, nè l' utile; e non avendo tal' esempio alcun fondamento, non merita di coltivarsi, di mantenersi, nè di lodarsi.

Ma chi pretende godere di tal bevanda, e vuole altresì bevere acqua, distingua, che meno questa conviene, se non è digrassato il cacao, e se non è fredda di neve. Quest'acqua allora assai meno rilassa, e tanto è vero, che d' essa si fa grand' uso in tutti que' mali, dove la debolezza, il torpore, e l'inerzia vanno congiunti. In tal caso, se si rende più breve il suo gusto, non si debilita lo stomaco; ma nè questa pur è necessaria, se non quando si abbia ragione di rilassare un poco il corpo; nel qual caso ha qualche ragione, e fondamento la bevuta dell' acqua dopo, o prima del Cioccolato. Sembra troppo

accreditato quest' uso; e si crede, che non rechi danno a veruno; io però giudico, che così non vada la faccenda, ma che più ne resti incomodato con languore, con inappetenza, e fin con corruttela; e questo dopo si ascrive, e s' imputa a tutt' altra più innocente cagione.

Di rado accade, che tal uso subito faccia male; e più raro è per molti, che incolpar non vogliono cosa, che lor piace, e ch' hanno occasione di prender ben sovente senza spesa.

Poco ha cura del suo stomaco, e della propria digestione colui, che usa troppo della cioccolata, e men cale a colui, che la prende da ogni mano, fatta con diverse leggi, e spesso anche indegna del nome di cioccolata. In questo caso l' eccedente sostanza mucillaginosa debbe produrre i suoi effetti.

Si vuole, che quello, che piace non noccia; ma è più vero, che non nuoce quello, che si sa prendere anco qualora diletta. Allora si sà prendere il cioccolato, quando siam certi della di lui composizione, e quando si prende con moderatezza, e fuori del tempo di sazietà; stato, in cui la natura ci avverte di non

pren-

prender cosa alcuna, ma di attendere la digestion del già preso. Così almeno parmi ragionevole di doversi giudicare.

Il costume deve avere una ragione; per prendere un'alimento basta il sentir ragione d'abbisognarne: allora ristora, piace, ed è sicura bevanda; altrimenti sia pur piacevole quanto si sia, se si prende senza la menoma necessità, non sarà troppo bene a lungo andare.

Perchè il cioccolato era non solo facile, ma gustoso a sorbirsi, perciò pensarono alcuni d'introdurre in esso tanti, e così varj ingredienti medicinali, e di figurarsi poi nel cioccolato istesso una general medicina.

Chi lo preparò per esser antifebbrile, chi per esser antidisenterico, chi per antivenereo ec.; perciò fu detto or cioccolato antifebbrile, or antivenereo, distruente, diaforetico ec. a tenore o di un sale, o di uno, o d'altro minerale, che v'introdussero.

Se fosse mai vero, che tal cioccolato riuscisse di così differenti prodigiose qualità medicinali, (sopra di che non è mio animo di disputare) dico, che il cioccolato non sarebbe che il veicolo di queste

medicine ; che potran dirsi rimedj col cioccolato , ma non cioccolato medicamentoso .

Ma non intendendo io di favellare d'altro cioccolato, che di quello, che si prepara per gusto, e per alimento , dico , che la di lui storia , e la di lui pratica non danno altro di certo , che il mucillaginoso del Cacao , e dello zucchero , qualità , che si ponno , e si debbon correggere , come di sopra si è notato , se si vuole con poca dose d'alcuno de' sopraddetti aromati, e particolarmente della Cannella , o della vainiglia comporlo gustoso , sano, e giovevole.

Gli aromati così temprati non danno a temere , essendo essi troppo gastigati da questi due mucillaginosi ingredienti .

Dimostra la pratica , che quanto più è semplice , e quanto più è prescritto il numero de' profumi , tanto è migliore ; così quella preparazione , che si fa collo zucchero , col Cacao , cannella , e vainiglia , sarà forse sempre la preferibile a tutte .

Di più dimostra la pratica , che chi vi è accostumato la può bevere senza temere di male alcuno ; dimostra, che chi vuole ad essa avvezzarsi , deve non abusarne ,

pren-

prendendola quando ha bisogno d' alimento, e non per uno di quelli di più, cui la natura non appetisce.

Chi dall'uso della Cioccolata ne prova un buon'effetto, è troppo innocente, se l'abbandona. Chi ne sente qualche incomodo, non deve crederla necessaria; e deve ognuno regolarsi non solo dal gusto, ma dall' età, dalla fatica, e dall' appetito, dovendo in essa conoscere qualche sostanza, benchè molti pensino, che questa non offenda il comandato digiuno; lo che merita certamente un po' più di serio esame, in cui non ho io impegno d' entrare, e molto men di decidere.

Finalmente dal fin quì detto sembra che possasi a gran ragione inferire, che chi vuole buon Cioccolato, deve farselo preparare sotto i suoi occhj, e troppo ben conoscer quello, a cui dà l' incarico di prepararlo, per difendersi dal maggior cumulo dell' accennate imposture, per le quali soventi volte diviene non innocente bevanda.

Se poi in Europa si possa fare una conserva simile, senza servirsi del Cacao, dico, che basta che il gusto degli uomini ne convenga. In fatti le nostre mandorle

dol-

dolci colla terza parte di mandorle amare arrostite, e preparate come il Cacao, unite collo zucchero, e co' profumi del comune nostro cioccolato, formano una bevanda certamente non disgradevole. Se questa fosse in uso, e se ogni palato vi si assuefacesse, non sarebbe difficile scordarsi del Cacao, ed avere una bevanda per Noi più confacente, ed utile, perchè fatta in parte d'ingredienti del nostro Clima, i quali non avrebbero necessità d'essere digrassati.

Se questa composizione potesse aver la durata al pari dell'altra, io non ardisco d'asserirlo, ma dubiterei, che potesse durar meno; lo che però dovrebbe giustificarsi colla sperienza.

Questo è quanto di più preciso a proposito del nostro bisogno, e del nostro clima io dir posso, e proporre alla considerazione di chi meglio su di essa può giudicare.

Il di più, che io ho trascurato a bella posta di accennare in questa Guida sopra di tal composizione, ed uso, per non confondere un poco di probabile con molti, e molti dubbj, e con molte, e molte favole, potrà ogni curioso vederlo in quanti

Au-

Autori per disteso di tal bevanda trattarono (1), mentr' io fo tacendo quì fine.

Esser non può per altro discaro a' Leggitori se tralasciando ogn' altro poetico Componimento Latino, e Toscano, fatto sopra la Cioccolata, io quì voglia quasi *Colophonem addere*, e riportare una leggiadrissima Composizione d' un erudito ben noto ingegno (2) sopra la Cioccolata, inserita in alcuni suoi Apologi, dond' io l' ho tratta, ed è la seguente.

LA

(1) *Lameri Traite des Alimens. Meisner. Miller. Bartol. Maradon. Duhamel. Herman. Cheiner. Calmenero. Bonso. M. de Jussieu. Hoffan. Valentini. Konig. Lantilias. Blancare. &c.*

(2) *Signor Abbate Bassi accademico Ercolanense.*

LA CIOCCOLATA

A FILLE.

Fille, giugni opportuna
Dalla campagna or ſul mattin. T' affidi,
E queſta prendi di liquor ſpumante
Ricolma tazza, e bevi. E che? Ritroſa
Sdegni l'invito, e la ricuſi? Intendo:
Altro umor non conoſci,
Che quel del rivo, e quello
Dall'uve eſpreſſo. Ah ſemplice che ſei!
Queſto è ben altro, che guſtar del fonte,
O di bionda vendemmia. Odimi: Io voglio
Dell' offerta bevanda a parte a parte
Svelarti i pregj, e la ſoſtanza; e poi,
Se non t'aggrada allor, fa ciò, che vuoi.
Non mi credi, o Paſtorella?
Cedi al ver, credi alla prova:
Ah non può, mentre ſei bella,
Durar molto il tuo rigor.
Quelle ſol d'ingrato aſpetto
Serban cor rigido, incolto;
Ma chi vanta un gentil volto,
Chiude in ſen corteſe il cor.
Udito avrai ſovente
Rammentar le felici
Dell' India remotiſſime Contrade?
Or ſappi, che de' Frutti appunto a Noi
Queſte fan dono, eletti
Tal Nettare a temprar. Quel nella ſcelta
Più degli altri importante,

So-

Soſtegno, e fondamento;
Quaſi a ghianda è ſimìl. Chi ſa, che queſte
Non foſſer già le dolci ghiande altrici
Dell'innocente antica Età? Non giova
Dirti il natìo ſuo nome, e in atto ſchivo
Forſe tu rideresti. Or poi, che al fuoco
Cangiò colore, e inaridì, ſi toglie
Dalle aduſte ſue ſpoglie; indi su durà
Curvata ſelce, accomodata all'uſo,
Da eſperte ſi comprime
Robuſte braccia, che rotondo, e terſo
Tronco impugnando, ch'è pur ſaſſo, al petto
Vicine, ed or lontane, unite il moto
Alternano ſtriſciando. Oh quanto eſala
D'odore il Cinnamomo allor, che all'imo
Del cavo marmo a'colpi ſpeſſi, e gravi
In polvere ſi cangia! E queſto poi
Che cernendo ſi ſcelſe,
Al primo unir convien. Con mano avara
D'altra Pianta più rara,
E di più forza, e odor, l'ingordo ſuole
Parte aggiungervi ancor. Confuſo alfine
Quel dell'Indiche canne
Dolce, e candido ſucco, a te sì caro,
Prodigamente vi s'accoppia. Inſieme
Tutto dunque ſi meſce; e ferve intanto
Su la cote il lavoro: Onde calcata
La bruna maſſa dalla man, che ſovra
Le ricorre frequente,
Si affina, e ammorbidiſce. Alfin compito
Il bel diſegno, come il latte indura,
Così pur quella ſtringeſi, e si addenſa
In varie forme, a cui s'adatta; al verno

Quin-

Quindi è miglior consiglio
Differir la fatica. Or dì: T' inganno?
Dubiti, o Fille, ancor? No; già nel volto
Leggo il piacer nel tuo consenso. Oh come
Subito persuade
Sagace il gusto, ed eloquente; e sempre
Quel, che l' irrita dolcemente ancora,
Più nutre moderato, e il sen ristora.
Piacer non v' è più bello
Di quel, che giova, e alletta:
Quello, che sol diletta,
Fille, non è piacer.
Mostrò di senno, e d' arte
Quindi le prove estreme,
Chi seppe il dolce insieme
Coll' utile goder.
D' udir sarai bramosa
Come in liquor si sciolga? Un chiuso rame,
Colmo di limpid' onda,
Fa pria che bolla in sul carbon. Divisa
Indi in frammenti, e con misura, a tempo
Quella sostanza entro v' infondi: All' orlo
Veloce la vedrai
Gorgogliando salir: Ma sia tua cura,
Quando abbisogni allor, vigile, e pronta
Allontanarla dalla fiamma. Al segno
Poi che alfin giunse col calor, ritolto
Il vaso al rogo ardente, in esso immergi
Brieve dentato legno,
Che, fra le palme stretto,
In frequenti rotando opposti giri
L' umore agita, e frange,
Che spuma, e si dilata. In tazze allora
Me-

Mesci a sorsi, interrotti
Dal replicato flagellare alterno;
Il soave Liquor: Bevilo alfine.
Ma siedi, ti diranno,
E favella fra tanto, e dolcemente
Mormora della Gente. Io chieggo solo;
Che meco al labbro or tu l'appressi. Ah, Fille,
Ti piacque? lo sorbisti? E non sei quella,
Che finor lo sdegnò? Deh molle Sesso
Questo sempre è il costume. A' nostri voti
Pria si mostra crudel: fugge, ma brama
D' esser raggiunto. Alfin tanto cortese
Emenda il suo rigore,
Che in lui sol vive o vero, o finto Amore.

Ogni Bella al primo invito
Sdegna amor, nega mercede;
Negar finge, ma concede,
Ma non lascia in libertà:
Cede al fin, pronta sospira:
Ma poi si urta in altro scoglio;
Come pria finse l' orgoglio,
Forse poi finge pietà.

FINE.